

Please make sure to read the enclosed Ninja® Instructions prior to using your unit.  
Bitte lesen Sie die beigelegte Ninja®-Bedienungsanleitung durch, bevor Sie Ihr Gerät verwenden.  
Veuillez à prendre connaissance des instructions Ninja® Foodi® incluses avant d'utiliser votre appareil.  
Lee las instrucciones adjuntas de Ninja® antes de usar el aparato.  
Assicurarsi di avere letto le Istruzioni di Ninja® in dotazione prima di utilizzare l'unità.  
Certifique-se de que lê as instruções Ninja® incluídas antes de utilizar o seu aparelho.



# NINJA Foodi®

RECIPE GUIDE - ENGLISH FROM PAGE 1  
REZEPTBUCH - DEUTSCH AB SEITE 28  
LIVRET DE RECETTES - FRANÇAIS À PARTIR DE LA PAGE 56  
LIBRO DE RECETAS - ESPAÑOL DESDE PÁGINA 84  
RICETTARIO - ITALIANO DA PAGINA 112  
GUIA DE RECEITAS - PORTUGUÊS A PARTIR DA PÁGINA 140



# La tua guida per miscelare, frullare e tritare come un Foodi.

Benvenuto nella guida con ricettario del sistema di preparazione da cucina 3-in-1 Ninja® Foodi®. Sei a poche pagine di distanza da ricette, suggerimenti, trucchi e consigli utili per aiutarti a preparare torte, pastelle, zuppe, salse e molto altro. Non indugiamo oltre.



## Ti presentiamo la base di alimentazione.

La potenza nel palmo di una mano.

Grazie al suo potente motore, la base di alimentazione può trasformarsi in un elettrodomestico diverso ogni volta che colleghi un nuovo accessorio. Miscelare, frullare e tritare sono solo l'inizio.





**E ora,  
misceliamo**

# Le basi del mixer

Scopri il tuo mixer da vicino



## Sbattitori: velocità da 1 a 4

Con gli sbattitori, usare la velocità 1 per miscelare ingredienti secchi e liquidi. Passare alle velocità 3-4 per preparare impasti per biscotti, pastelle, glasse o per schiacciare patate. Usare la velocità 4 per montare burro e zucchero. Si sconsiglia l'uso per impasti lievitati, come quelli per pizza o pane.



## Ganci per impastare: velocità da 1 a 4

Con i ganci per impastare, si consiglia di usare le velocità 1-2 per miscelare ingredienti secchi e liquidi. Aumentare velocemente fino alla velocità 4 per lavorare l'impasto.



Seguire attentamente i tempi di miscelazione riportati nella ricetta. Prestare inoltre attenzione agli aspetti visivi per capire quanto continuare a miscelare o sbattere. Ad esempio, se la ricetta dice "miscelare a neve", controllare spesso la miscela per capire se si è raggiunta la consistenza desiderata.



Iniziare sempre dalla velocità 1, quindi aumentare la velocità lentamente per evitare che gli ingredienti schizzino. Quando la lavorazione è completata, accertarsi di spegnere l'unità.

E ora,  
frulliamo



# Le basi del frullatore

Scopri il tuo frullatore da vicino

## Scegliere il contenitore



Il contenitore deve essere abbastanza grande da **consentire di immergere completamente la testa del frullatore** negli ingredienti.

Una volta immersa, assicurarsi che il contenitore abbia spazio sufficiente da evitare traboccamenti e schizzi. Si consiglia di usare un pentolino o una grande caraffa graduata.

**NOTA:** Non utilizzare pentole antiaderenti per frullare.

## Consigli per la frullatura:

- Prima di frullare ingredienti di grandi dimensioni, come cipolle, pomodori, patate e peperoni, tagliarli in pezzi più piccoli (a dadi di circa 2,5 cm o più piccoli). Per un risultato e una consistenza ideali, tagliare gli ingredienti in pezzi di dimensioni uniformi. Cuocere le verdure prima di ridurle in purea.
- Non frullare bucce dure, semi o noccioli. Prima di frullarli, sbucciare ingredienti come cipolle, patate, zucca, aglio, arance e limoni.
- Frullare frutta congelata, ghiaccio, noci e verdure dure come carote, patate e zucca con del liquido per ottenere risultati ideali.
- Lasciar raffreddare leggermente gli ingredienti caldi prima di frullarli.
- Per un maggiore controllo del risultato, iniziare da una velocità bassa quindi aumentarla tenendo premuto il pulsante TURBO. Usare gli impulsi per evitare di lavorare eccessivamente gli ingredienti.

## Frullare e ridurre in purea



Immergere la testa del frullatore con gli sfiati completamente coperti dagli ingredienti, quindi inclinare le lame verso l'alto in direzione opposta rispetto al proprio corpo.

Durante la frullatura, muovere la testa del frullatore **in su e in giù** negli ingredienti per frullarli, accertandosi di interrompere la lavorazione quando la testa del frullatore non è immersa.

E ora,  
tritiamo



# Le basi del tritatutto

Scopri il tuo tritatutto da vicino

## Assemblaggio

### Passaggio 1. Installare il gruppo lame:

Tenendo attentamente il gruppo lame dalla parte superiore dell'albero, installarlo nel contenitore tritatutto, quindi posizionare gli ingredienti all'interno.



### Passaggio 2. Installare il coperchio del tritatutto:

Applicare il coperchio in modo che si inserisca in posizione. Prima dell'uso verificare che il coperchio sia correttamente installato; non si sentirà alcuno scatto.

### Passaggio 3. Installare la base di alimentazione:

Agganciare la base di alimentazione allineando la freccia sulla base con la freccia sul coperchio del tritatutto, quindi premere la base di alimentazione sull'accessorio per fissarlo in posizione.



## Le basi del tritatutto:

### Per risultati migliori, si consiglia di:

- Preparare gli ingredienti in pezzi di dimensioni uniformi e accertarsi che non superino l'altezza della lama superiore.
- Prestare attenzione ed evitare di riempire il contenitore e di lavorare gli ingredienti eccessivamente (per risultati uniformi e non troppo acquosi).
- Tenere il contenitore tritatutto con una mano durante la lavorazione per accertarsi che resti in posizione.

# SOUFFLÉ DI FORMAGGIO

**PREPARAZIONE:** 15 MINUTI  
**COTTURA:** 30 MINUTI  
**QUANTITÀ:** 4 SINGOLI SOUFFLÉ  
**ACCESSORI:** MIXER + SBATTITORI

## INGREDIENTI

30 g di burro  
30 g di farina  
280 ml di latte  
Sale e pepe, a piacere  
½ cucchiaino di noce moscata  
40 g di Parmigiano, grattugiato finemente  
40 g di gruviera, grattugiato finemente  
3 uova grandi (separare albumi e tuorli)  
Burro e pangrattato per ungere e cospargere i pirottini



## ISTRUZIONI

1. Preriscaldare il forno a 200 °C. Imburrare 4 pirottini da 10 cm/180 ml e cospargerli di pangrattato.
2. In un'ampia pentola, unire burro e farina, far cuocere per 1-2 minuti a fuoco medio, quindi aggiungere gradualmente il latte mescolando. Continuare a cuocere fino a ottenere un composto cremoso o per circa 5 minuti mescolando continuamente, quindi togliere dal fuoco. Aggiungere mescolando la noce moscata, condire con sale e pepe e lasciare da parte a raffreddare.
3. Aggiungere il formaggio al composto cremoso e mescolare bene. Dopodiché, aggiungere i tuorli d'uovo e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.
4. Versare gli albumi in una ciotola di dimensioni medie. Collegare l'accessorio del mixer alla base di alimentazione, quindi montare gli sbattitori. Premere il pulsante di accensione per iniziare a montare, iniziando dalla velocità 1 e aumentando lentamente fino alla velocità 4, fino a ottenere un composto soffice.
5. Aggiungere lentamente gli albumi al composto, circa un terzo alla volta. Una volta combinato il tutto, suddividere il composto tra 4 pirottini lasciando libero circa 1 cm dal bordo.
6. Pulire i lati dei pirottini se necessario, quindi metterli nel forno. Lasciar cuocere senza interruzioni per 18-20 minuti.
7. Servire immediatamente.

# BURRO ALL'AGLIO E ALLE ERBE

**PREPARAZIONE:** 5 MINUTI  
**QUANTITÀ:** 8 PORZIONI  
**ACCESSORI:** TRITATUTTO

## INGREDIENTI

2 spicchi d'aglio, sbucciato  
15 g di foglie di prezzemolo fresco  
10 g di foglie di dragoncello fresco  
250 g di burro non salato, a temperatura ambiente  
Sale e pepe secondo i gusti



## ISTRUZIONI

1. Installare il gruppo lame nel contenitore tritatutto.
2. Aggiungere gli spicchi d'aglio, il prezzemolo e il dragoncello nel contenitore.
3. Installare il coperchio del tritatutto sul contenitore, quindi montare la base di alimentazione sul coperchio.
4. Tenere premuto il pulsante di accensione e tritare per circa 5 secondi.
5. Aggiungere il burro, il sale e il pepe nel contenitore.
6. Tenere premuto il pulsante di accensione per lavorare tutti gli ingredienti per circa 15 secondi.
7. Rimuovere il coperchio e il gruppo lame. Servire subito o conservare in frigo fino al momento di servire. Può anche essere congelato.



# PESTO DI BASILICO E SPINACI

**PREPARAZIONE:** 5 MINUTI

**QUANTITÀ:** 4 PORZIONI

**ACCESSORI:** TRITATUTTO

## INGREDIENTI

20 g di spinaci novelli  
30 g di foglie di basilico  
1 spicchio d'aglio, sbucciato  
25 g di pinoli, tostati  
25 g di Parmigiano grattugiato  
75 ml di olio di oliva  
Sale a piacere  
Pepe a piacere



TRITATUTTO



## ISTRUZIONI

1. Collegare il gruppo lame al contenitore tritatutto.
2. Collocare tutti gli ingredienti nel contenitore, nell'ordine elencato.
3. Installare il coperchio del tritatutto sul contenitore, quindi montare la base di alimentazione sul coperchio.
4. Premere il pulsante di accensione per tritare a impulsi fino ad amalgamare.
5. Rimuovere la base di alimentazione, il coperchio e il gruppo lame dopo la lavorazione. Trasferire il composto in un contenitore per la conservazione. Usare per la pasta, come marinatura, o aggiungere a salse o zuppe.

# SALSA

**PREPARAZIONE:** 5 MINUTI

**QUANTITÀ:** 4 PORZIONI

**ACCESSORI:** TRITATUTTO

## INGREDIENTI

1 spicchio d'aglio, sbucciato  
½ cipolla rossa piccola, sbucciata e tagliata in quarti  
1 peperoncino piccolo, senza semi e tagliato in quarti  
¼ di peperone rosso, senza semi  
250 g di pomodori, senza semi e tagliati in quarti  
Succo di mezzo lime  
10 g di coriandolo fresco, foglie e gambi  
Un pizzico di sale e pepe  
Un pizzico di zucchero  
Tortilla chip, per servire



TRITATUTTO



## ISTRUZIONI

1. Collegare il gruppo lame al contenitore tritatutto.
2. Collocare tutti gli ingredienti nel tritatutto, nell'ordine elencato.
3. Installare il coperchio del tritatutto sul contenitore, quindi montare la base di alimentazione sul coperchio.
4. Premere il pulsante di accensione a impulsi fino a tritare gli ingredienti.
5. Rimuovere la base di alimentazione, il coperchio e il gruppo lame dopo la lavorazione.
6. Servire con tortilla chip.

# HUMMUS

**PREPARAZIONE:** 5 MINUTI

**QUANTITÀ:** 4-6 PORZIONI

**ACCESSORI:** TRITATUTTO

## INGREDIENTI

1 barattolo di ceci (400 g), scolati  
(conservare 50 ml di liquido) e sciacquati  
15 ml di succo di limone  
30 ml di olio di oliva  
1 spicchio d'aglio, sbucciato  
Sale a piacere  
Olio extravergine d'oliva e paprika  
per guarnire



TRITATUTTO



## ISTRUZIONI

1. Installare il gruppo lame nel contenitore tritatutto.
2. Collocare tutti gli ingredienti nel tritatutto, nell'ordine elencato.
3. Installare il coperchio del tritatutto sul contenitore, quindi montare la base di alimentazione sul coperchio.
4. Premere il pulsante di accensione per tritare a impulsi fino a ottenere una consistenza liscia.
5. Rimuovere la base di alimentazione, il coperchio e il gruppo lame dopo la lavorazione.
6. Servire con una spruzzata di olio di oliva e un pizzico di paprika per guarnire.

# PASSATA

**PREPARAZIONE:** 25 MINUTI

**QUANTITÀ:** 3-4 PORZIONI

**ACCESSORI:** TRITATUTTO

## INGREDIENTI

1 carota  
½ cipolla rossa  
1 gambo di sedano  
2 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
1 cucchiaino di basilico fresco  
1 barattolo di pelati interi (400 g)  
Sale, a piacere



## ISTRUZIONI

1. Collegare il gruppo lame al contenitore tritatutto.
2. Collocare la carota, la cipolla e il sedano nel contenitore.
3. Installare il coperchio del tritatutto sul contenitore, quindi montare la base di alimentazione sul coperchio.
4. Premere il pulsante di accensione a impulsi fino a tritare tutti gli ingredienti.
5. Rimuovere la base di alimentazione, il coperchio e il gruppo lame dopo la lavorazione.
6. In un pentolino di medie dimensioni, riscaldare l'olio d'oliva, aggiungere gli ingredienti tritati e cuocere fino ad ammorbidire il composto.
7. Aggiungere i pomodori e il basilico, condire con sale e cuocere a fuoco lento, con il coperchio, per circa 20 minuti. Servire con la pasta o usare come salsa di base per la pizza.

TRITATUTTO



# TAPENADE

**PREPARAZIONE:** 5 MINUTI

**QUANTITÀ:** 4-8 PORZIONI

**ACCESSORI:** TRITATUTTO

## INGREDIENTI

½ spicchio d'aglio, sbucciato  
100 g di olive nere snocciolate  
25 g di capperi  
25 g di filetti d'acciuga sott'olio  
3 cucchiaini di olio di oliva  
Un pizzico di pepe nero



TRITATUTTO



## ISTRUZIONI

1. Collegare il gruppo lame al contenitore tritatutto.
2. Collocare tutti gli ingredienti nel contenitore, nell'ordine elencato.
3. Installare il coperchio del tritatutto sul contenitore, quindi montare la base di alimentazione sul coperchio.
4. Tenere premuto il pulsante di accensione e lavorare per circa 30 secondi, fino ad amalgamare.
5. Rimuovere la base di alimentazione, il coperchio e il gruppo lame. Trasferire in un piatto da portata. Servire con baguette o verdure a scelta.

# INSALATA TRITATA

**PREPARAZIONE:** 5 MINUTI

**QUANTITÀ:** 2-4 PORZIONI

**ACCESSORI:** TRITATUTTO

## INGREDIENTI

45 g di lattuga romana, tagliata a pezzi da 2,5 cm  
75 g di pomodorini  
45 g di olive di Kalamata snocciolate  
40 g di feta sbriciolata grossolanamente  
125 g di petto di pollo cotto, tagliato a pezzi grossi



TRITATUTTO



## ISTRUZIONI

1. Installare il gruppo lame nel contenitore tritatutto.
2. Collocare tutti gli ingredienti nel tritatutto, nell'ordine elencato.
3. Installare il coperchio del tritatutto sul contenitore, quindi montare la base di alimentazione sul coperchio.
4. Premere il pulsante di accensione a impulsi fino a tritare grossolanamente gli ingredienti.
5. Rimuovere la base di alimentazione, il coperchio e il gruppo lame dopo la lavorazione.
6. Servire l'insalata tritata su foglie di lattuga, o usare per farcire panini.

# GAZPACHO

**PREPARAZIONE:** 15 MINUTI

**QUANTITÀ:** 2 PORZIONI

**ACCESSORI:** TRITATUTTO

## INGREDIENTI

300 g di pomodori datterini, senza semi e tritati grossolanamente

100 g di cetriolo, pelato, senza semi e tritato grossolanamente

50 g di peperone giallo, senza semi e tritato grossolanamente

1 piccolo scalogno, tagliato a metà

1 spicchio d'aglio, sbucciato

4 foglie di basilico

2 cucchiaini di aceto balsamico

2 cucchiaini di olio di oliva

Sale e pepe, a piacere



TRITATUTTO



## ISTRUZIONI

1. Collegare il gruppo lame al contenitore tritatutto.
2. Collocare tutti gli ingredienti nel tritatutto, nell'ordine elencato.
3. Installare il coperchio del tritatutto sul contenitore, quindi montare la base di alimentazione sul coperchio.
4. Premere il pulsante di accensione per tritare a impulsi fino ad amalgamare.
5. Rimuovere la base di alimentazione, il coperchio e il gruppo lame. Far raffreddare per 2 ore prima di servire.

# ZUPPA DI ZUCCA

**PREPARAZIONE:** 25 MINUTI

**COTTURA:** 40 MINUTI

**QUANTITÀ:** 6 PORZIONI

**ACCESSORI:** FRULLATORE

## INGREDIENTI

50 g di burro

75 g di scalogno, sbucciato e finemente tritato

30 g di zenzero fresco, sbucciato e tritato

1 cucchiaino di paprika

1 cucchiaino di curry in polvere

¼ di cucchiaino di pepe di Caienna

600 g di zucca, sbucciata, senza semi e tagliata a cubetti

225 g di patate, sbucciate e tagliate a dadini

225 g di carote, sbucciate e tagliate a dadini

750 ml di brodo vegetale

150 ml di panna liquida

1 cucchiaino di sale

½ cucchiaino di pepe bianco

½ cucchiaino di noce moscata macinata



FRULLATORE



## ISTRUZIONI

1. Sciogliere il burro in una pentola capiente a fuoco medio. Aggiungere lo scalogno e lo zenzero e rosolare per 3-4 minuti.
2. Aggiungere la paprika, il curry in polvere e il pepe di Caienna allo scalogno e cuocere per 3 minuti. Aggiungere la zucca, le patate, le carote e il brodo e mescolare. Portare a bollitura, quindi cuocere a fuoco lento per 40 minuti o fino a cuocere le verdure.
3. Mescolare panna, sale, pepe bianco e noce moscata.
4. Togliere la pentola dal fuoco. Collegare l'accessorio del frullatore alla base di alimentazione e immergere la testa del frullatore nella zuppa, accertandosi che sia a filo con il fondo della pentola. Tenere premuto il pulsante di accensione per avviare il frullatore ed eseguire movimenti circolari e in su e in giù per mescolare gli ingredienti per circa 1 minuto o fino a ottenere la consistenza desiderata.
5. Servire caldo.

**CONSIGLIO** Congela la zuppa in un contenitore sottovuoto per conservarla.

**NOTA** NON utilizzare pentole antiaderenti per frullare.

# CREMA DI ASPARAGI

**PREPARAZIONE:** 15 MINUTI  
**TEMPO DI COTTURA:** 25 MINUTI  
**PORZIONI:** 4 PORZIONI  
**ACCESSORIO:** FRULLATORE

## INGREDIENTI

500 g di asparagi bianchi  
1 l di brodo vegetale  
40 g di burro  
30 g di farina  
1 cucchiaino di succo di limone  
¼ cucchiaino di noce moscata  
100 g di crème fraîche  
1 tuorlo  
Sale e pepe, a piacere

Suggerimenti per guarnire: crostini, prosciutto della Foresta Nera, cerfoglio



## FRULLATORE



## ISTRUZIONI

1. Pelare gli asparagi ed eliminare le estremità legnose, quindi tagliare a pezzi di 4 cm.
2. In una pentola capiente, aggiungere gli asparagi e il brodo. Portare a bollitura e cuocere a fuoco medio per 20 minuti.
3. Dopo 20 minuti, rimuovere la pentola dal fuoco. Collegare l'accessorio del frullatore alla base di alimentazione e immergere la testa del frullatore nella zuppa, accertandosi che sia a filo con il fondo della terrina. Tenere premuto il pulsante di accensione per avviare il frullatore ed eseguire movimenti circolari e in su e in giù per mescolare gli ingredienti per circa 1 minuto o fino a ottenere la consistenza desiderata.
4. Aggiungere succo di limone e noce moscata, quindi condire con sale e pepe a piacere. Riposizionare la zuppa sul fuoco e portare nuovamente a bollitura.
5. Mettere burro e farina in un pentolino a parte e cuocere per 3-4 minuti a fuoco medio fino a far imbiondire. Nel frattempo rimettere la zuppa sul fuoco e portare nuovamente a ebollizione.
6. Versare la crème fraîche e il tuorlo d'uovo in una piccola ciotola e mescolare bene. Aggiungere questa miscela alla zuppa e incorporare bene.
7. Servire immediatamente, guarnita con prosciutto della Foresta Nera e crostini.

# RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

**PREPARAZIONE:** 20 MINUTI  
**COTTURA:** 5 MINUTI  
**QUANTITÀ:** 6-8 PORZIONI  
**ACCESSORI:** MIXER + GANCI PER IMPASTARE + TRITATUTTO

## INGREDIENTI

### Impasto:

300 g di farina 00  
3 uova

### Ripieno:

300 g di spinaci cotti, scolati e strizzati  
250 g di ricotta  
50 g di Parmigiano grattugiato  
Sale e pepe  
½ cucchiaino di noce moscata in polvere  
1 uovo (solo il tuorlo)  
Salsa da servire a piacere.

## ISTRUZIONI

1. Aggiungere in una ciotola la farina e le uova. Collegare l'accessorio mixer alla base di alimentazione, quindi montare i ganci per impastare. Premere il pulsante di accensione e premere la freccia in su per iniziare a miscelare, iniziando dalla velocità 1 e accelerando lentamente fino a raggiungere la velocità 3. Continuare a miscelare fino a ottenere un impasto. Se l'impasto è troppo friabile, aggiungere alcune gocce d'acqua. Quando l'impasto è liscio ed elastico, avvolgerlo con della carta da forno e lasciarlo riposare per mezz'ora.
2. Collocare gli spinaci in una padella e cuocere a fuoco medio con il coperchio. Questo passaggio richiederà circa 5 minuti. Scolare gli spinaci per rimuovere l'acqua in eccesso.

## MIXER + GANCI PER IMPASTARE



## TRITATUTTO



3. Collegare il gruppo lame al contenitore tritattutto. Collocare tutti gli ingredienti del ripieno, spinaci inclusi, nel tritattutto, nell'ordine elencato. Condimento a piacere.
4. Installare il coperchio del tritattutto sul contenitore, quindi montare la base di alimentazione sul coperchio.
5. Tenere premuto il pulsante di accensione e lavorare per circa 20 secondi, fino ad amalgamare il tutto.
6. Rimuovere la base di alimentazione e il gruppo lame e versare gli ingredienti in una ciotola.
7. Stendere l'impasto con un mattarello, quindi tagliarlo a strisce lunghe e larghe (8 x 30 cm). Disporre 5 palline di ripieno ricavate con un cucchiaino su ogni striscia di pasta. Spennellare i bordi dell'impasto con acqua. Dopodiché, ricoprire con un'altra striscia di pasta. Premere lo strato superiore di pasta intorno al ripieno per espellere l'aria. Tagliare a quadrati. Collocare su vassoi precedentemente infarinati, distanziando. Proseguire con l'impasto e il ripieno rimanente fino a ottenere circa 36 ravioli.
8. Per cuocere i ravioli, portare a ebollizione una grande pentola di acqua e aggiungere sale a piacere. Tuffare i ravioli nell'acqua, quindi far riprendere il bollore e mescolare regolarmente fino a cottura. Scolare con cautela in uno scolapasta o estrarre i ravioli dall'acqua con una paletta forata e condire con una salsa a piacere.

**SUGGERIMENTO** dividendo i ravioli a metà e facendoli bollire in due riprese si eviterà che si rompano.

# MINI FRIKADELLER CON SALSA DI POMODORO

**PREPARAZIONE:** 15 MINUTI  
**COTTURA:** 17-20 MINUTI  
**PORZIONI:** 4 PORZIONI  
**ACCESSORI:** FRULLATORE + TRITATUTTO

## INGREDIENTI

### Salsa di pomodoro

800 g di pomodori Roma  
2 cucchiaini di olio d'oliva  
2 cipolle  
2 spicchi d'aglio  
Una manciata di foglie di basilico, tritate grossolanamente e divise  
Sale e pepe

### Frikadeller

1 cipolla  
2 spicchi d'aglio  
Una piccola manciata di erbe miste: prezzemolo, origano, basilico  
500 g di macinato misto di manzo e maiale  
1 uovo  
50 g di mollica di pane fresco  
40 g di Parmigiano grattugiato  
100 g di mozzarella fresca a dadini

## ISTRUZIONI

1. Immergere i pomodori in acqua bollente per 2 minuti, quindi scolarli e lasciarli raffreddare leggermente. Pelare i pomodori, privarli dei semi, quindi collocarli in una ciotola di medie dimensioni.

2. Collegare l'accessorio del frullatore alla base di alimentazione e immergere la testa del frullatore nei pomodori, accertandosi che sia a filo con il fondo della ciotola. Tenere premuto il pulsante di accensione per avviare il frullatore ed eseguire movimenti circolari e in su e in giù per frullare i pomodori per circa 1 minuto o fino a ottenere la consistenza desiderata. Lasciare riposare la salsa di pomodori.
3. Collegare il gruppo lame al contenitore tritatumto. Aggiungere cipolla, aglio ed erbe per le polpette nel tritatumto. Installare il coperchio del tritatumto sul contenitore, quindi montare la base di alimentazione sul coperchio. Premere il pulsante di accensione a impulsi fino a tritare finemente gli ingredienti.
4. In una ciotola capiente, aggiungere tutti gli ingredienti per le frikadeller, incluso il tritato di cipolle, aglio ed erbe. Mescolare accuratamente, quindi formare 16 polpette. Appiattire leggermente le polpette con le dita e lasciare riposare.
5. Collegare il gruppo lame al contenitore tritatumto. Aggiungere nel tritatumto le cipolle e l'aglio per la salsa. Installare il coperchio del tritatumto sul contenitore, quindi montare la base di alimentazione sul coperchio. Premere il pulsante di accensione a impulsi fino a tritare grossolanamente gli ingredienti.
6. Riscaldare l'olio d'oliva in una padella capiente su fuoco medio-alto, quindi aggiungere le cipolle e l'aglio tritati e far rosolare per 2-3 minuti.
7. Aggiungere le polpette nella padella e cuocere 2 minuti per lato.
8. Versare la salsa di pomodoro preparata precedentemente sulle polpette, quindi aggiungere basilico tritato, condire con sale e pepe e mescolare bene.
9. Abbassare il fuoco e coprire con il coperchio. Continuare a cuocere per 10-13 minuti o fino a cuocere le polpette completamente, girandole regolarmente.
10. Durante gli ultimi 2 minuti di cottura, cospargere le polpette e la salsa con la mozzarella. Servire con la pasta.

FRULLATORE



TRITATUTTO



# MINI QUICHE

**PREPARAZIONE:** 15 MINUTI  
**COTTURA:** 30 MINUTI  
**QUANTITÀ:** 2 PORZIONI  
**ACCESSORI:** FRULLATORE + TRITATUTTO

## INGREDIENTI

### Per la pasta:

60 g di farina  
30 g di burro freddo, tagliato a pezzi  
Un pizzico di sale  
2 cucchiaini di acqua fredda

### Per il ripieno:

50 g di pancetta affumicata  
20 g di Comté, a dadini  
125 ml di panna intera  
1 uovo  
Un pizzico di noce moscata e pepe macinati



FRULLATORE



TRITATUTTO



## ISTRUZIONI

1. Collegare il gruppo lame al contenitore tritatumto. Aggiungere nel contenitore la farina, il burro e il sale.
2. Installare il coperchio del tritatumto sul contenitore, quindi montare la base di alimentazione sul coperchio. Premere il pulsante di accensione a impulsi diverse volte fino a ottenere un impasto friabile. Aggiungere l'acqua, quindi miscelare a impulsi fino a incorporare.
3. Rimuovere la base di alimentazione, il coperchio e il gruppo lame. Rovesciare l'impasto su una superficie leggermente infarinata, raccogliere in una sfera liscia, quindi stendere per ottenere uno spessore di 4 mm. Imburrare due teglie rotonde del diametro di 10 cm su cui disporre due cerchi di impasto e conservare in frigo per 30 minuti.
4. Riscaldare il forno a 180 °C. Cuocere la pancetta affumicata in un padellino per 3 minuti. Scolare l'eventuale liquido e suddividere la pancetta e il Comté tra le due teglie.
5. Collegare il frullatore sulla base motore.
6. Aggiungere l'uovo, la panna, il pepe e la noce moscata in un barattolo. Immergere la testa del frullatore nel composto, accertandosi che sia a filo con il fondo del contenitore.
7. Premere il pulsante di accensione per avviare il frullatore, quindi sollevarlo lentamente attraverso il composto continuando a lavorare per circa 15 secondi. Dopodiché, versare sulla pancetta e sul formaggio fino a riempire le teglie quasi completamente. Cuocere in forno per 25 minuti fino a ottenere quiche dorate e gonfie.

# WAFFLE

**PREPARAZIONE:** 5 MINUTI  
**TEMPO DI COTTURA:** 32 MINUTI  
**PORZIONI:** 8 WAFFLE/4 PORZIONI  
**ACCESSORI:** MIXER + SBATTITORI

## INGREDIENTI

80 g di burro fuso, raffreddato  
80 g di zucchero semolato  
1 bustina di zucchero vanigliato  
2 uova grandi  
200 g di farina  
1 cucchiaino di lievito per dolci  
150 ml di latte



MIXER + GANCI  
PER IMPASTARE



## ISTRUZIONI

1. Preriscaldare la piastra per waffle a calore medio-alto.
2. Aggiungere il burro fuso, lo zucchero e le uova in una ciotola capiente.
3. Collegare l'accessorio mixer alla base di alimentazione, quindi montare gli sbattitori. Premere il pulsante di accensione e premere la freccia in su per iniziare a miscelare, iniziando dalla velocità 1 fino a incorporare tutti gli ingredienti.
4. Setacciare la farina con il lievito e continuare a sbattere fino a ottenere una consistenza liscia.
5. Durante la lavorazione a velocità 1, aggiungere il latte e continuare a sbattere fino a combinare bene gli ingredienti.
6. Versare circa 2 cucchiaini di impasto sulla piastra per waffle, quindi chiuderla e lasciar cuocere per circa 4 minuti o fino a quando assume una colorazione ben dorata. Ripetere l'operazione fino a esaurimento dell'impasto.
7. Servire immediatamente con sciroppi o frutta a scelta.

# PROFITEROLES

**PREPARAZIONE:** 40 MINUTI  
**COTTURA:** 35 MINUTI  
**QUANTITÀ:** 4-6 PORZIONI  
**ACCESSORI:** MIXER + SBATTITORI

## INGREDIENTI

### PASTA CHOUX

65 ml di latte  
65 ml di acqua  
65 g di burro  
1/2 cucchiaino di zucchero  
Un pizzico di sale  
65 g di farina  
2 uova grandi

### CREMA CHANTILLY

400 ml di panna intera  
40 g di zucchero a velo  
1 cucchiaino di essenza di vaniglia

### CREMA GANACHE

80 g di cioccolato fondente, a pezzi piccoli  
80 g di panna intera  
2 cucchiaini di acqua appena bollita  
10 g di miele

## ISTRUZIONI

1. Preriscaldare il forno a 200 °C e posizionare un foglio di carta da forno su un'ampia teglia di cottura.
2. In una pentola di medie dimensioni, aggiungere latte, acqua, burro, zucchero e sale. Portare a bollitura a fuoco medio mescolando continuamente.
3. Collegare l'accessorio del mixer alla base di alimentazione, quindi montare gli sbattitori. Quando il composto inizia a bollire, togliere dal fuoco e aggiungere tutta la farina in una volta. Premere il pulsante di accensione per iniziare a miscelare, iniziando dalla velocità 1 e accelerando lentamente fino a raggiungere la velocità 3 per incorporare il roux.

MIXER +  
SBATTITORI



4. Riposizionare la pentola sul fornello. Continuare a cuocere a fuoco medio, mescolando continuamente per circa 3 minuti, o fino a quando il composto non smette di attaccarsi ai lati della pentola e forma una sfera. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare leggermente.
5. Con gli sbattitori collegati, premere il pulsante di accensione e iniziare a miscelare a velocità 1. Durante la lavorazione, aggiungere 1 uovo alla volta e continuare a miscelare fino a incorporare il tutto in un impasto liscio. Continuare a impastare per 1 minuto.
6. Inserire l'impasto in una sac à poche con bocchetta liscia e creare 18 palline dal diametro di 4 cm sulla teglia preparata in precedenza. Infornare e cuocere per 15 minuti.
7. Dopo 15 minuti, abbassare la temperatura del forno a 175 °C e continuare a cuocere per 20 minuti o fino a quando i profiteroles assumono una colorazione ben dorata. Sfararli e trasferirli su una griglia per lasciar raffreddare completamente.
8. Nel frattempo, in un'altra ciotola capiente, aggiungere tutti gli ingredienti per la crema Chantilly. Premere il pulsante di accensione per iniziare a sbattere a partire dalla velocità 1, quindi accelerare lentamente fino a raggiungere la velocità 4 e a montare a neve. Usando un cucchiaino, trasferire il composto in una sac à poche con bocchetta liscia e riempire i profiteroles, oppure tagliarli a metà con un coltello seghettato e farcire di crema. Disporre a piramide su un piatto.
9. Aggiungere il cioccolato e la panna in una ciotola resistente al calore, collocata in una pentola di acqua calda. Mescolare regolarmente fino a quando il cioccolato è fuso e liscio. Aggiungere l'acqua appena bollita e il miele. Ricoprire i profiteroles di ganache e servire immediatamente.

# BISCOTTI AL CIOCCOLATO, NOCCIOLA E ARANCIA

**PREPARAZIONE:** 30 MINUTI

**COTTURA:** 1 ORA E 15 MINUTI

**QUANTITÀ:** 30 BISCOTTI

**ACCESSORI:** MIXER + SBATTITORI + GANCI PER IMPASTARE

## INGREDIENTI

3 uova grandi

180 g di zucchero semolato

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

270 g di farina + farina aggiuntiva per dare forma

30 g di cacao in polvere

1 cucchiaino di lievito per dolci

1 cucchiaino di sale

Scorza di 2 arance

100 g di nocciole tostate, tritate grossolanamente

75 g di gocce di cioccolato fondente



MIXER + GANCI  
PER IMPASTARE



MIXER +  
SBATTITORI



## ISTRUZIONI

1. Preriscaldare il forno a 150 °C e posizionare due fogli di carta da forno su due ampie teglie di cottura.
2. Aggiungere in un'ampia ciotola uova, zucchero ed estratto di vaniglia.
3. Collegare l'accessorio del mixer alla base di alimentazione, quindi montare gli sbattitori. Premere il pulsante di accensione per iniziare a miscelare, iniziando dalla velocità 1 e accelerando lentamente verso la velocità 4 fino a quando il composto assume un colore pallido e una consistenza densa, in circa 1 minuto.
4. Rimuovere gli sbattitori e collegare i ganci per impastare. Setacciare la farina, il cacao in polvere, il lievito per dolci e il sale nel composto di uova. Premere il pulsante di accensione per iniziare a miscelare, iniziando dalla velocità 1 e accelerando verso la velocità 3 fino a incorporare il tutto, (per circa un minuto).
5. Mentre si miscela, aggiungere la scorza, le nocciole e le gocce di cioccolato.
6. Usando un cucchiaio, trasferire l'impasto sulle teglie preparate in precedenza per ottenere una pagnotta di circa 35 x 12 cm, aggiungendo farina extra per dare forma. Infornare e cuocere per 50 minuti.
7. Dopo 50 minuti, abbassare la temperatura a 135 °C. Sfornare e lasciar raffreddare per 10 minuti.
8. Una volta che l'impasto si è leggermente raffreddato, tagliarlo a fette spesse 1 cm usando un coltello seghettato. Suddividere le fette su entrambe le teglie e infornare nuovamente per 25 minuti.
9. Lasciar raffreddare i biscotti completamente su una griglia prima di servire. Servire con tè o caffè.

# IMPASTO PER CRÊPES

**PREPARAZIONE:** 5 MINUTI

**COTTURA:** 2-3 MINUTI PER CRÊPE

**QUANTITÀ:** 6 PORZIONI

**ACCESSORI:** FRULLATORE

## INGREDIENTI

4 uova

40 g di zucchero semolato

½ cucchiaino di sale

2 cucchiaini di rum (facoltativo)

40 g di burro fuso

600 ml di latte tiepido

250 g di farina setacciata



FRULLATORE



## ISTRUZIONI

1. Aggiungere in una terrina capiente uova, zucchero, sale e rum. Collegare l'accessorio del frullatore alla base di alimentazione e immergere la testa del frullatore nella terrina, accertandosi che sia a filo con il fondo. Tenere premuto il pulsante di accensione per avviare il frullatore ed eseguire movimenti circolari e in su e in giù per mescolare gli ingredienti per circa 20 secondi.
2. Aggiungere gradualmente il burro, metà del latte e infine la farina, miscelando per incorporare. Aggiungere il resto del latte quindi miscelare l'impasto per 30 secondi fino a ottenere una consistenza molto liscia.
3. Riscaldare una padella leggermente oliata a fuoco medio-alto. Trasferire un mestolo di impasto sulla padella, girandola e inclinandola per far sì che ricopra la superficie uniformemente. Cuocere la crêpe per circa 2 minuti, fino a indorare il fondo. Capovolgere la crêpe e cuocere per circa 20 secondi, quindi trasferire su un piatto. Ripetere con l'impasto restante. Farcire le crêpes secondo i gusti.

# PAVLOVA AI FRUTTI DI BOSCO

**PREPARAZIONE:** 10 MINUTI

**COTTURA:** 1 ORA + 15 MINUTI DI RAFFREDDAMENTO IN FORNO

**QUANTITÀ:** 6-8 PORZIONI

**ACCESSORI:** MIXER + SBATTITORI

## INGREDIENTI

4 albumi a temperatura ambiente  
1 cucchiaino di aceto di vino bianco  
180 g di zucchero semolato  
1 cucchiaino di amido di mais  
300 ml di panna da montare  
1 cucchiaio di zucchero a velo  
300 g di frutti di bosco freschi



## ISTRUZIONI

1. Preriscaldare il forno a 150 °C e posizionare un foglio di carta da forno su una teglia di cottura.
2. Aggiungere in una ciotola capiente gli albumi e l'aceto. Collegare l'accessorio mixer alla base di alimentazione, quindi montare gli sbattitori. Premere il pulsante di accensione e iniziare a miscelare, partendo dalla velocità 1 e accelerando lentamente verso la velocità 4 per montare fino a ottenere delle punte soffici. Mescolare lo zucchero semolato e l'amido di mais. Aggiungere il mix di zucchero semolato, un cucchiaio colmo alla volta fino a quando la meringa assume un aspetto lucido.
3. Disporre la meringa sulla teglia di cottura per formare un cerchio dal diametro di circa 26 cm e dallo spessore di 3-4 cm.
4. Cuocere per 1 ora. A fine cottura, spegnere il forno e lasciar raffreddare la pavlova all'interno.
5. Nel frattempo, aggiungere a una terrina la panna e lo zucchero a velo. Collegare l'accessorio mixer alla base di alimentazione, quindi montare gli sbattitori. Premere il pulsante di accensione e premere la freccia in su per iniziare a miscelare, iniziando dalla velocità 1 e accelerando lentamente verso la velocità 5 fino a quando la panna inizia a mantenere la forma.
6. Cospargere la pavlova con uno spesso strato di panna montata e decorare con la frutta. Servire immediatamente.

# LEBKUCHEN

**PREPARAZIONE:** 25 MINUTI + 30 MINUTI PER IL RAFFREDDAMENTO

**COTTURA:** 15 MINUTI

**QUANTITÀ:** 20 PORZIONI

**ACCESSORI:** TRITATUTTO + MIXER + SBATTITORI

## INGREDIENTI

100 g di nocciole  
275 g di farina  
50 g di mandorle macinate  
2 cucchiaini di cacao  
3 ½-4 cucchiaini di spezie miste per Lebkuchen  
1 cucchiaino e ½ di lievito in polvere  
½ cucchiaino di bicarbonato di sodio  
150 g di zucchero di canna chiaro  
125 g di miele  
60 g di burro non salato, a temperatura ambiente, ripartito  
¼ cucchiaino di sale marino fino  
2 limoni, privati della scorza e 1 cucchiaio di succo  
1 cucchiaino di essenza di mandorla  
1 uovo medio  
60 ml di caffè forte, raffreddato  
50 g di bucce di agrumi candite miste  
100 g di cioccolato fondente fuso

## ISTRUZIONI

1. Installare il gruppo lame nel contenitore tritatutto.
2. Collocare le nocciole nel tritatutto.
3. Installare il coperchio del tritatutto sul contenitore, quindi montare la base di alimentazione sul coperchio.
4. Tenere premuto il pulsante di accensione e lavorare per circa 10 secondi, fino a tritare finemente.



5. In una ciotola di medie dimensioni, miscelare nocciole tritate, farina, mandorle tritate, cacao, spezie, lievito per dolci e bicarbonato di sodio.
6. In una ciotola capiente, aggiungere zucchero di canna, miele, 50 g di burro ammorbidito, sale marino, scorza di 2 limoni, essenza di mandorla e uovo.
7. Collegare l'accessorio del mixer alla base di alimentazione, quindi montare gli sbattitori. Premere il pulsante di accensione e iniziare a sbattere dalla velocità 1 accelerando lentamente verso la velocità 3. Sbattere per 1-2 minuti fino a ottenere un composto liscio.
8. Aggiungere il caffè, premere il pulsante di accensione e premere la freccia in su per iniziare a sbattere, iniziando dalla velocità 1 e accelerando lentamente fino a raggiungere la velocità 3. Sbattere per 30 secondi.
9. Aggiungere nella ciotola tutti gli ingredienti secchi, eccetto le bucce candite. Premere il pulsante di accensione e premere la freccia in su per iniziare a sbattere, iniziando dalla velocità 1 e accelerando lentamente verso la velocità 2. Sbattere per 1 minuto fino a incorporare il tutto. Aggiungere le bucce di agrumi. Premere il pulsante di accensione e premere la freccia in su per iniziare a miscelare, iniziando dalla velocità 1 e accelerando lentamente verso la velocità 2. Sbattere per circa 15 secondi, fino a incorporare le bucce. Raffreddare il composto per 30 minuti.
10. Preriscaldare il forno a 180 °C e posizionare due fogli di carta da forno su due ampie teglie di cottura.
11. Suddividere l'impasto dei Lebkuchen in 20 palline e disporle sulle teglie, distanziandole. Schiacciare ogni pallina fino a ottenere uno spessore di circa 1,25 cm. Cuocere al forno per 15 minuti. Sforare e far raffreddare su una griglia.
12. In una piccola ciotola, unire il cioccolato fuso e i restanti 10 g di burro. Intingere delicatamente metà dei biscotti nel composto per ricoprire il lato superiore e riporre sulla griglia per lasciare addensare.

# NINJA<sup>®</sup> Foodi<sup>®</sup>

3-IN-1 FOOD PREP SYSTEM

3-IN-1-SYSTEM ZUR ZUBEREITUNG VON NAHRUNGSMITTELN

APPAREIL DE CUISINE 3-EN-1

SISTEMA DE PREPARACIÓN DE COMIDA 3 EN 1

SISTEMA DI PREPARAZIONE DA CUCINA 3-IN-1

SISTEMA DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS 3 EM 1

CI100EU\_IG\_20Recipe\_MP\_220614\_Mv1

FOODI and NINJA are registered trademarks in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

FOODI und NINJA sind in der Europäischen Union eingetragenes Marken von SharkNinja Operating LLC.

FOODI et NINJA sont des marques déposées de SharkNinja Operating LLC au sein de l'Union européenne.

FOODI y NINJA son marcas comerciales de SharkNinja Operating LLC registradas en el Reino Unido.

FOODI e NINJA sono marchi di SharkNinja Operating LLC registrati nel Regno Unito.

FOODI e NINJA são marcas comerciais registadas no Reino Unido da SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC