

Ardes
Aria di casa

LA RICETTA PERFETTA con Eldorada Dual



CHECK

Controllo indipendente
di ogni cestello



SYNC

Sincronizza e serve
contemporaneamente
due pietanze con tempi
di cottura differenti



SHAKE

Ricorda di mescolare il cibo



SET

8 programmi preimpostati



Vuoi provare a preparare a casa delle golose alette di pollo, come quelle della tua rosticceria preferita?

Ora puoi con la friggitrice **Eldorada Dual**. E grazie al suo doppio cestello potrai preparare in contemporanea anche un delizioso contorno. Tempi di cottura differenti? Nessun problema grazie alla possibilità del controllo di timer e temperatura differenziato tra i 2 cestelli. Non solo... la funzione Smart farà iniziare in ritardo la cottura più breve in modo che le due pietanze siano pronte contemporaneamente!

Alette di pollo alla paprika con asparagi gratinati



INGREDIENTI

8 alette di pollo con la loro pelle
Polvere di aglio
Paprika dolce e piccante (facoltativa)
1 cucchiaio di zucchero di canna
Asparagi sbollentati

Prezzemolo tritato
Sale
Pepe
Olio extravergine di oliva
Grana grattugiato

PROCEDIMENTO




Inizia mescolando gli ingredienti secchi della marinatura delle alette: in una ciotola unisci abbondante paprika (volendo puoi mixarne diversi tipi a seconda del gusto che vuoi ottenere) dolce e, se piace, piccante, lo zucchero, il sale, il pepe e l'aglio in polvere.



Spennella le alette ben tagliate con un po' d'olio e cospargile con cura con la marinatura secca, facendo pressione affinché si attacchi bene alla carne.

Disponi le alette nel cestello più grande della friggitrice, facendo attenzione a non sovrapporle. Questa accortezza garantirà un risultato eccellente in termini di croccantezza. Condisci con un filo d'olio e posiziona il cestello nella friggitrice Eldorada Dual.

Ora puoi dedicarti al contorno! Prendi gli asparagi già leggermente sbollentati (o cotti al vapore), assicurandoti che siano rimasti croccanti. In un piatto condiscili con olio, prezzemolo, sale, pepe, aglio in polvere, mescolali bene per distribuire uniformemente i condimenti e disponili nel cestello più piccolo della friggitrice, uno accanto all'altro. A questo punto aggiungi una spolverata generosa di grana e una di pepe, e posiziona il cestello nella friggitrice Eldorada Dual.

È tutto pronto per cuocere! In 25 minuti avrai un succulento secondo più contorno!

Accendi quindi la friggitrice tramite l'apposito tasto , seleziona il cestello "1" e imposta dal menù la funzione  "Ali di pollo". Seleziona poi il cestello "2" e imposta dal menù la funzione  "Gamberetti" (tranquillo... è perfetta anche per i nostri asparagi).

Poi premi il tasto  "Smart" per sincronizzare le due cotture e finalmente il tasto di avvio .

BUON APPETITO!