

Guida Completa ai Tempi e Temperature per Friggitrice ad Aria

**Ottimizza le tue ricette con la nostra tabella esclusiva.
Scopri i tempi e le temperature perfetti per cucinare
con l'aria calda.**



Consigli e Trucchi per la Tua Friggitrice ad Aria



Per evitare che il cibo si secchi, usa un po' di olio spray



Non sovraccaricare il cestello per garantire una cottura uniforme



Gira gli alimenti a metà cottura per una doratura perfetta



Sperimenta con diverse temperature e tempi



Usa carta forno forata per evitare che il cibo si attacchi



dafriggitriceadaria.com

Tempi di frittura

Ricetta	Temperatura	Tempo	Rimuovere?
Patatine dolci	180 °C / 356 °F	18 min	Sì
Crocchette	170 °C / 338 °F	10 min	Sì
Empanada	160 °C / 320 °F	15 min	Sì
Empanadillas	180 °C / 356 °F	12 min	Sì
Uova fritte	200 °C / 392 °F	5 min	No
Bastoncini di formaggio	180 °C / 356 °F	8 min	Sì
Patatine fritte	180 °C / 356 °F	20 min	Sì
Patate fritte congelate	200 °C / 392 °F	15 min	Sì
Patate al forno	200 °C / 392 °F	40 min	No
Nuggets	180 °C / 356 °F	12 min	Sì
Tequeños	200 °C / 392 °F	12 min	Sì



dafriggitriceadaria.com

Tempi della verdura

Ricetta	Temperatura	Tempo	Rimuovere?
Carciofi	160 °C / 320 °F	15 min	Sì
Anelli di cipolla	190 °C / 375 °F	10 min	Sì
Patatine di melanzane	200 °C / 392 °F	10 min	No
Melanzane a dadini	200 °C / 392 °F	15 min	Sì
Broccoli	180 °C / 356 °F	15 min	No
Zucca	200 °C / 392 °F	12 min	Sì
Funghi	200 °C / 392 °F	12 min	Sì
Zucchina a fette	175 °C / 347 °F	8 min	Sì
Zucchina a dadini	200 °C / 392 °F	12 min	Sì
Cavolfiore	200 °C / 392 °F	12 min	Sì
Cavoletti di Bruxelles	190 °C / 375 °F	15 min	No
Asparagi selvatici	160 °C / 320 °F	10 min	Sì
Fagiolini	200 °C / 392 °F	5 min	No
Pannocchie	200 °C / 392 °F	12 min	No
Peperone	200 °C / 392 °F	13 min	Sì
Involto primavera	200 °C / 392 °F	9 min	Sì
Pomodori arrostiti	180 °C / 356 °F	10 min	No
Pomodori ciliegini	200 °C / 392 °F	5 min	No
Verdure congelate	200 °C / 392 °F	15 min	Sì
Carota	190 °C / 374 °F	15 min	Sì
Patatine di carota	200 °C / 392 °F	20 min	Sì



Tempi della carne

Ricetta	Temperatura	Tempo	Rimuovere?
Polpette	200 °C / 392 °F	15 min	Sì
Ali di pollo	200 °C / 392 °F	25 min	Sì
Costine	180 °C / 356 °F	20 min	No
Filetto di manzo	200 °C / 392 °F	8 min	No
Hamburger	180 °C / 356 °F	10 min	Sì
Maiale alla milanese	180 °C / 356 °F	20 min	Sì
Cosce di pollo	200 °C / 392 °F	25 min	No
Petto di pollo	180 °C / 356 °F	20 min	Sì
Spiedo alla moresca	200 °C / 392 °F	3 min	No
Pollo arrosto	180 °C / 356 °F	50 min	Sì
Salsicce	180 °C / 356 °F	10 min	Sì



dafriggitriceadaria.com

Tempi del pesce

Ricetta	Temperatura	Tempo	Rimuovere?
Merluzzo	180 °C / 356 °F	12 min	Sì
Acciughe fritte	180 °C / 356 °F	14 min	Sì
Calamari alla griglia	200 °C / 392 °F	10 min	Sì
Calamari fritti	180 °C / 356 °F	9 min	Sì
Calamari	200 °C / 392 °F	9 min	Sì
Orata	200 °C / 392 °F	12 min	Sì
Filetti di nasello	200 °C / 392 °F	10 min	No
Gamberi	180 °C / 356 °F	10 min	Sì
Gambero	190 °C / 375 °F	7 min	Sì
Filetti di tonno	200 °C / 392 °F	8 min	Sì
Filetti di salmone	200 °C / 392 °F	10 min	No
Sardine	180 °C / 356 °F	7 min	Sì
Seppie	200 °C / 392 °F	8 min	Sì
Bastoncini di nasello	200 °C / 392 °F	10 min	Sì



dafriggitriceadaria.com

Tempi di dolci, colazioni e pane

Ricetta	Temperatura	Tempo	Rimuovere?
Pan di Spagna	160 °C / 320 °F	30 min	No
Brownie	180 °C / 356 °F	30 min	No
Churros	200 °C / 392 °F	6 min	Sì
Biscotti	200 °C / 392 °F	20 min	No
Muffin	160 °C / 320 °F	20 min	No
Mele al forno	175 °C / 347 °F	15 min	No
Pane	180 °C / 356 °F	45 min	No
Banana frita	180 °C / 356 °F	10 min	No
Cheesecake	180 °C / 356 °F	60 min	No
Toast alla francese	180 °C / 356 °F	24 min	Sì



dafriggitriciadaria.com

Tempi di altre ricette

Ricetta	Temperatura	Tempo	Rimuovere?
Riso bianco	200 °C / 392 °F	20 min	Sì
Uovo sodo	130 °C / 366 °F	15 min	No
Lenticchie	180 °C / 356 °F	21 min	Sì
Popcorn	200 °C / 392 °F	8 min	No
Frittata di patate	180 °C / 356 °F	20 min	Sì
Pizza	140 °C / 284 °F	22 min	Sì



dafriggitriceadaria.com