



# Abaloni al vapore con buccia di mandarino



Redatto da  
Apparecchio

V-ZUG SpA  
Combair-Steam SL dal 2015

## Preparazione

1 buccia di mandarino, essiccati

2 CM di zenzero

4 abaloni, freschi con guscio da 100 g

Mettere la buccia di mandarino a bagno in acqua calda finché non è così morbida da poterla tagliare. Asportare la parte bianca con cura e tagliare la buccia a strisciole sottili. Tagliare anche lo zenzero a strisciole.

Pulire i molluschi e sciacquarli accuratamente. Staccare la polpa dal guscio con un coltellino o una spatola piatta e rimuovere gli organi interni. Rimuovere la pellicola nera con una spazzola o con una spugna grossolana. Sciacquare la polpa e asciugarla tamponandola.

Mettere la polpa nei gusci puliti e disporre con i gusci verso il basso in un contenitore di cottura. Cospargere gli abaloni con le strisciole di buccia di mandarino e zenzero. Collocare il contenitore di cottura sulla griglia nella camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

### **Cottura a vapore 100 °C per 1 Ore**

1 cipollotto

1 peperoncino, rosso

2 CM di Olio

2 CM di salsa di soia

fiori commestibili, a scelta

Tagliare finemente la parte verde del cipollotto e il peperoncino. Scaldare l'olio in una padella finché non inizia a fumare.

Rimuovere le strisciole di zenzero e di buccia di mandarino dagli abaloni cotti al vapore. Distribuire il cipollotto sugli abaloni e versarvi sopra l'olio bollente e la salsa di soia. Guarnire con il peperoncino e i fiori.

## Accessori

Contenitore di cottura 1/3 GN, altezza 40 mm

Griglia

