Cavolfiore baby arrosto con salsa polonaise e risotto Venere

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	45 Min.
Tempo di cottura	25 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair-Steam SL dal 2015

Cavolfiori baby

4 cavolfiori baby

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 210 °C con Aria calda + vapore

Eliminare le foglie verdi dai cavolfiori, metterli nella teglia rivestita con carta da forno e inserirli nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare gli alimenti

Aria calda + vapore 210 °C per 25 Min.

Togliere i cavolfiori dalla camera di cottura e ricoprire con la salsa polonaise. Servire con il risotto Venere.

Risotto Venere

1 scalogno

olio d'oliva

200 g di riso Venere

sale

75 g di burro

Tritare finemente lo scalogno e soffriggerlo in olio d'oliva. Aggiungere il riso e prepararlo seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

Incorporare il burro prima di servire e disporre nel piatto.

Salsa polonaise

4 CM di burro

6 CM di pane grattugiato panko

½ uovo, sodo

1 CM di prezzemolo, tritato

sale

Sgusciare l’uovo e tritarlo. Scaldare il burro in una padella, aggiungere il pane grattugiato panko e rosolarlo finché non diventa dorato, quindi aggiungere l’uovo tritato e il prezzemolo e condire.

Consigli

I cavolfiori possono essere serviti anche con burro nocciola salato o crema di sesamo.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019