



# Grigliata barbecue

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 1 Ore  
Tempo di cottura 15 Min. 30 Sec.  
Porzioni 4  
Elettrodomestico Comhair-Steam SE dal 2015

## Ali di pollo

- 8 Ali di pollo
- 3 CM di salsa di soia
- 1 CM di zucchero di canna
- 1 CM di vino di riso
- 1 CM di polvere cinque spezie
- ½ CT di aglio in polvere
- ½ CT di peperoncino rosso in polvere

Bucherellare le ali di pollo con una forchetta appuntita o un grosso spiedino per carne, in modo che la marinata possa penetrare bene. Tagliare le ali di pollo a metà nell'articolazione. In una ciotola mescolare salsa di soia, zucchero di canna, vino di riso e tutte le spezie in polvere. Aggiungere le ali di pollo e mescolare bene. Versare il tutto in un sacchetto per sottovuoto, confezionare sottovuoto a intensità 3 e riporre in frigorifero per 2 ore.

## Satay di pollo

- 8 filetti di pollo
- 1 CM di salsa di soia, delicata
- 1 CT di olio di arachidi, non tostate
- 1 CT di burro di arachidi
- ¼ di lime, succo

Mescolare tutti gli ingredienti per la marinata per il satay di pollo. Mettere i filetti di pollo nella marinata, versare il tutto in un sacchetto per sottovuoto, confezionare sottovuoto a intensità 3 e riporre in frigorifero per 2 ore.

## Dadini di manzo

- 400 g di entrecôte di manzo
- ½ CT di zenzero in polvere





- ½ CT di cumino, macinato
- ½ CT di noce moscata, macinato
- 1½ CT di coriandolo, macinato
- 1½ CT di sale
- 2 spicchi d'aglio
- 2 CM di olio di arachidi, non tostate
- 2 CM di salsa di soia, delicata

Tagliare l'entrecôte a dadini di 2,5 cm. Sbucciare l'aglio, schiacciarlo e versarlo in una ciotola insieme al resto degli ingredienti. Aggiungere i dadini di carne e mescolare. Versare il tutto in un sacchetto per sottovuoto, confezionare sottovuoto a intensità 3 e riporre in frigorifero per almeno 30 minuti o per la notte intera.

## Salsa satay

---

- 30 g di arachidi, non salate
- 100 ml di latte di cocco
- 1 CM di burro di arachidi
- 2 CT di salsa di soia, delicata
- ½ CT di pasta di curry, rosso

Tritare grossolanamente le arachidi e versarle in una pentola insieme al resto degli ingredienti, quindi mescolare. Portare la salsa a ebollizione e cuocere a fuoco basso per 10 minuti. Lasciar raffreddare.

## Guarnizione

---

### **(Pre)risaldare la camera di cottura a 230 °C con Aria calda + vapore**

Togliere le ali di pollo dal sacchetto, disporle in una teglia rivestita con carta da forno e mettere nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

### **Infornare gli alimenti**

**Aria calda + vapore 230 °C per 9 Min.**

### **Preparare**

Togliere il satay di pollo dal sacchetto e infilzare i singoli filetti negli spiedini. Togliere i dadini di manzo dal sacchetto e infilarne 2 o 3 in ogni spiedino.

Disporre gli spiedini nella teglia insieme alle ali di pollo. Proseguire la cottura

**Aria calda + vapore 230 °C per 6 Min. 30 Sec.**

- 1 cipollotto, la parte verde
- sesamo, bianco
- 1 limone
- 1 di lime
- fiochetti di peperoncino, essiccati
- cumino, macinato





Terminata la cottura, disporre la carne su un piatto di portata. Tagliare finemente la parte verde del cipollotto. Cospargere le ali di pollo con il sesamo e il verde del cipollotto. Tagliare a spicchi il limone e il lime. Versare sul manzo i fiocchi di peperoncino e il cumino e disporre nel piatto con gli spicchi di limone. Guarnire la salsa satay con gli spicchi di lime e servire separatamente.

## Accessori

---

Spiedini

Teglia

## Ulteriori informazioni

---

Creata il

11.12.2019

