Grigliata barbecue

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	1 Ore
Tempo di cottura	15 Min. 30 Sec.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair-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)riscaldare 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 infilzarne 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

fiocchi 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