Abaloni al vapore con buccia di mandarino

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	1 Ore
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair-Steam SE 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 striscioline sottili. Tagliare anche lo zenzero a striscioline.

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 striscioline di buccia di mandarino e zenzero. Collocare il contenitore di cottura sulla griglia nella camera di cotture 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 striscioline 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 ⅓ GN, altezza 40 mm

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019