



# Uova al vapore con uova di granchio

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.  
Tempo di cottura 30 Min.  
Porzioni 4  
Elettrodomestico Combair-Steam SE dal 2015

## Preparazione

---

4 uova

70 ml di brodo di pollo

1 CT di vino di riso Hua Diao, o sakè

sale

pepe bianco

Lavare le uova e aprirle delicatamente con il rompiuova. Estrarre le uova dal guscio e separare albumi e tuorli. Mettere da parte 2 albumi e i gusci.

Mescolare due albumi (circa 70 g) con il brodo e il vino, quindi insaporire. Filtrare il liquido con un setaccio.

Collocare i gusci vuoti nel cartone delle uova o in portauova. Riempire ogni guscio per  $\frac{3}{4}$  con il composto con gli albumi. Collocare il cartone delle uova su una teglia d'acciaio inossidabile e inserire nella camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

**Cottura a vapore 85 °C per 30 Min.**

2 uova di granchio quantato cinese

Scaldare le uova di granchio in un pentolino e versarle sulle uova cotte al vapore nel guscio poco prima di servire.

## Consigli

---

Il resto delle uova può essere utilizzato ad es. per l'omelette a colazione o tortini portoghesi alla crema.

## Accessori

---

Rompiuova

Teglia d'acciaio inossidabile

