



# Insalata tiepida di verdure a radice

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.  
Tempo di cottura 15 Min.  
Porzioni 4  
Elettrodomestico Combair-Steam SE dal 2015

## Preparazione

200 g di carote baby  
200 g di barbabietole baby  
200 g di sedano rapa  
200 g di radice di prezzemolo  
200 g di carote gialle  
sale  
pepe

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

Lavare le verdure, pelare il sedano rapa, la radice di prezzemolo e le carote gialle. Preparare le verdure e tagliarle in bocconcini.

Versare le verdure in una teglia rivestita con carta da forno, condire con sale e pepe e inserire nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

### **Infornare gli alimenti**

**Aria calda + vapore 230 °C per 15 Min.**

100 g di ravanelli  
1 CM di prezzemolo, tritato  
4 CM di olio di noci  
2 CM di aceto balsamico, bianco  
sale  
pepe

Lavare i ravanelli e dividerli in quattro parti.

Mescolare le verdure cotte ancora calde con l'olio di noci e l'aceto balsamico. Infine aggiungere il prezzemolo e i ravanelli e condire con sale e pepe.





## Accessori

---

Teglia

