



Cozze

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 15 Min.
Tempo di cottura 5 Min. 30 Sec.
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair-Steam SE dal 2015

Preparazione

1½ kg di cozze
1 cipolla
100 g di prezzemolo
200 ml di vino bianco

Lavare con cura le cozze e se presente togliere la barba (bisso). Pelare e tagliare finemente le cipolle. Lavare e tritare finemente il prezzemolo.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 150 °C con Aria calda + vapore

Disporre i molluschi con il vino e le cipolle su una teglia. Inserire la teglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare gli alimenti

Aria calda + vapore 150 °C per 5 Min. 30 Sec.

Al termine della cottura versare le cozze in una ciotola e guarnire con il prezzemolo tritato.

Accessori

Teglia

