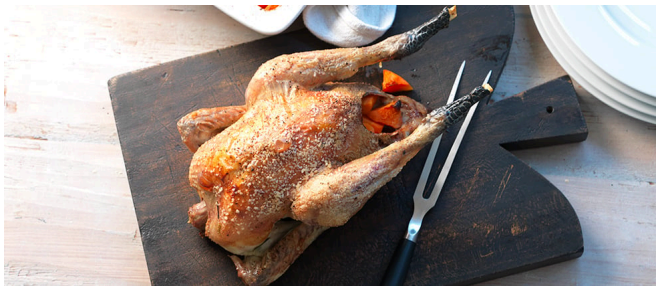
Pollo al forno con verdure a radice e patate

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	45 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair-Steam SE dal 2015

Preparazione

1 pollo, circa 1-1,3 kg

sale

pepe

Condire il pollo e sistemarlo nello stampo in porcellana.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Aria calda + vapore

8 patate, piccole

4 carote

1 sedano rapa

2 cipolle

200 ml vino bianco

Pelare le patate, le catone, il sedano e le cipolle. Tagliare le carote e il sedano in pezzi grandi 2 cm, dividere le cipolle in quattro quarti. Versare le verdure e le patate sul pollo e condire con sale e pepe.

Versare il vino bianco sopra le verdure.

Inserire lo stampo in porcellana nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare l'alimento

Aria calda + vapore 200 °C per 45 Min.

Se il pollo pesa più di ca. 1,5 kg, prolungare il tempo di cottura di 15 minuti.

Consigli

Se la pelle del pollo non è abbastanza dorata, prolungare il tempo di cottura o proseguire la cottura del pollo con il grill.

Accessori

Stampo in porcellana ⅔ GN, altezza 65 mm

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019