



Okra alla senape

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	20 Min.
Tempo di riposo	2 Ore
Tempo di cottura	5 Min.

Preparazione

- 12 okra
- 1 pizzico di sale
- 1 CM di senape, grosso
- 1 CT di miele
- 1 CM di aceto di riso giapponese
- focchi di peperoncino, essiccati

Lavare e preparare l'okra. Mettere tutti gli ingredienti in un sacchetto per sottovuoto e confezionare sottovuoto a intensità 3.

Lasciar riposare il sacchetto in frigorifero per almeno 2 ore. Servire freddo.

Accessori

Sacchetto per sottovuoto

Ulteriori informazioni

Creata il 11.12.2019

