



# Caesar salad con pollo

Ricetta di V-ZUG SA



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

## Insalata

---

4 uova

1 lattuga romana, piccola

4 CM di parmigiano, grattugiato

Lavare la lattuga romana, tagliarla e disporla nei piatti. Mettere il parmigiano da parte. Mettere la uova nel contenitore di cottura forato e inserirlo nella camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

**Cottura a vapore 100 °C per 18 Min.**

Raffreddare le uova, sgusciarle e metterle da parte per la guarnizione.

## Condimento

---

100 g di aioli

2 CM di salsa di pesce

½ limone, succo e scorza

½ mazzetto di erba cipollina

Lavare il limone, grattugiare la scorza del limone e spremere il succo. Lavare l'erba cipollina e tagliarla finemente. Mescolare tutti gli ingredienti e metterli da parte.

## Pollo

---

12 filetti di pollo

2 CM di olio d'oliva

sale

pepe

4 fette di pancetta

1 pane arabo





Adagiare i filetti di pollo sulla teglia rivestita con carta da forno, condire con un filo d'olio, sale e pepe.

#### **L'apparecchio preriscalda**

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

Tagliare le fette di pancetta a pezzetti e metterli nella teglia insieme ai filetti di pollo. Inserire la teglia nella camera di cottura. Cuocere.

#### **Infornare l'alimento**

#### **Aria calda + vapore 230 °C per 8 Min.**

Dividere il pane arabo in pezzi grandi e versarlo nella teglia d'acciaio inossidabile rivestita con carta da forno. Inserire la teglia nella camera di cottura calda. Proseguire la cottura.

#### **Aggiungere ingredienti**

#### **Aria calda + vapore 230 °C per 4 Min.**

Disporre il pollo, la pancetta, il pane e le uova sull'insalata. Aggiungere il condimento e il parmigiano.

## Accessori

---

Contenitore di cottura forato, 430 × 370 × 25 mm

Teglia

Teglia d'acciaio inossidabile

## Ulteriori informazioni

---

Creata il

11.12.2019

