Carbonade Flamande

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	45 Min.
Tempo di cottura	2 Ore
Elettrodomestico	Combair HSE dal 2015

Preparazione

1 kg di guanciale di maiale, tagliato a cubetti da 5 cm

1 cipolla

50 g di pane

1 spicchio d'aglio

75 g di burro

1 CM di farina

2 rametti di timo

2 foglie di alloro

1 CM di senape

250 ml di birra belga, scura, ad es. Rodenbach

250 ml di fondo, bruno

sale

pepe

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 160 °C con Aria calda umida

Pelare e tritare finemente la cipolla. Schiacciare l'aglio con la buccia. Asportare la crosta dal pane e tagliarlo a cubetti. Mescolare la farina con un po' di fondo. Aggiungere il resto del fondo, la birra e la senape e mescolare.

Versare tutti gli ingredienti nella ciotola in porcellana in questa sequenza: cipolla, aglio, timo, foglie di alloro, guanciale, burro a fettine, olio d'oliva, pane, sale e pepe. Irrorare tutti gli ingredienti con il fondo. Collocare lo stampo in porcellana sulla griglia all'interno della camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare l'alimento

Aria calda umida 160 °C per 1 Ore

Dopo 1 ora mescolare bene il tutto. Proseguire la cottura.

Girare

Aria calda umida 160 °C per 1 Ore

Accessori

Griglia

Stampo in porcellana ½ GN, altezza 65 mm

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019