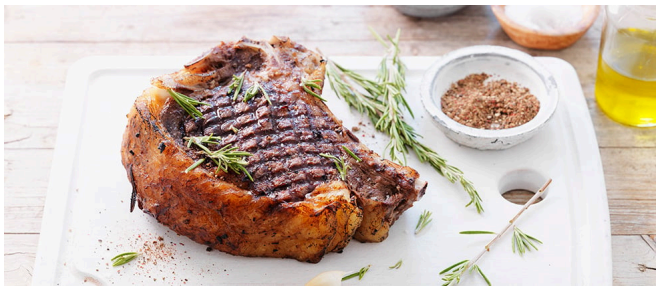
Côte de Bœuf

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	20 Min.
Tempo di cottura	2 Ore
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair-Steam SL dal 2015

Preparazione

1.2 kg di costata di manzo

olio d'oliva

pepe

2 spicchi d'aglio

3 rametti di rosmarino

Sbucciare l'aglio e tritarlo finemente. Strofinare la costata di manzo con olio d'oliva e aglio e condire con il pepe. Adagiare la carne sulla teglia d'acciaio inossidabile, inserire la sonda di temperatura dell'alimento, distribuire il rosmarino sulla carne e introdurre nella camera di cottura fredda. Cuocere.

Cottura delicata a vapore, fino a una temperatura degli alimenti di 55 °C (max 2 Ore)

fior di sale

Terminata la cottura, condire la carne con fior di sale e rosolarla brevemente a fuoco vivo su tutti i lati in una padella o una bistecchiera. Lasciar riposare la carne, tagliarla, cospargere con olio d'oliva e condire con fior di sale e pepe.

Consigli

Si può terminare la cottura della carne anche sul grill.

Accessori

Teglia d'acciaio inossidabile

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019