Lenticchie al curry con arachidi e pancetta

Ricetta di V-ZUG SA



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

Preparazione

100 g di dadini di pancetta

Rosolare i dadini di pancetta in una padella antiaderente senza aggiungere grassi.

150 g di lenticchie di Puy

1 mazzetto di cipollotti

1 CM di pasta di curry, gialla

1 CM di burro di arachidi

200 ml di acqua

1 CT di sale

Mescolare acqua, burro di arachidi e pasta di curry e versare nello stampo in porcellana. Tagliare i cipollotti a striscioline sottili e aggiungerli alle lenticchie insieme al resto degli ingredienti. Aggiungere la pancetta rosolata. Collocare lo stampo in porcellana sulla griglia all'interno della camera di cottura. Cuocere a vapore.

Cottura a vapore 100 °C per 45 Min.

½ limone

sale

pepe

4 gambi di prezzemolo

Lavare il limone, grattugiare la scorza e spremere il succo. Condire le lenticchie cotte a vapore con sale e pepe e insaporirle con la scorza e il succo di limone. Tritare il prezzemolo e aggiungerlo.

Consigli

Il piatto può anche essere servito freddo come insalata.

Accessori

Stampo in porcellana ⅓ GN, altezza 65 mm

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019