



Fonduta di Epoisses al forno

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 20 Min.
Tempo di 1 Ore
cottura
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair-Steam SE dal 2015

patate

800 g di patate, piccole a pasta soda

Lavare le patate e metterle nel contenitore di cottura forato. Inserire il contenitore di cottura nella camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

Cottura a vapore 100 °C per 40 Min.

Terminata la cottura, mantenere le patate al caldo.

Formaggio

4 Epoisses, nella scatola di legno, di circa 250 g ciascuno

200 ml di vino bianco

1 cipolla

Rivestire accuratamente le scatole contenenti il formaggio con un foglio d'alluminio, lasciando aperto il lato superiore. Bucherellare il formaggio con una forchetta. Tagliare la cipolla a rondelle, distribuirla sul formaggio e versarvi sopra il vino bianco. Adagiare il formaggio nella teglia e introdurla nella camera di cottura ancora calda. Cuocere.

Infornare l'alimento

Aria calda 200 °C per 20 Min.

Togliere il formaggio dal forno e servirlo con le patate cotte a vapore.

Accessori

Contenitore di cottura forato, 430 × 370 × 25 mm

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il

11.12.2019

