



Pollo arrosto con verdure a radice e patate

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.
Tempo di cottura 50 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair-Steam SL dal 2015

Preparazione

1 CM di sale
1 CM di paprica in polvere, affumicata
1 CM di curry in polvere
2 CM di senape
2 CM di miele
pepe

Mescolare tutti gli ingredienti in una marinata, condire con il pepe e mettere da parte.

1½ pollo, circa 1-1,5 kg di
sale, grosso
400 g di carote
400 g di sedano rapa
400 g di zucca
8 patate, piccola
2 cipolle
200 ml di vino bianco

Coprire il pollo con la marinata e condire con il sale grosso.

Pelare le carote, il sedano rapa e la zucca e tagliarli a dadini di 2 cm. Pelare le patate. Sbucciare le cipolle e tagliarle a fettine. Versare le verdure e le patate nello stampo in porcellana, versarvi sopra il vino bianco e adagiarvi il pollo marinato.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 180 °C con Aria calda + vapore

Appoggiare lo stampo in porcellana sulla griglia all'interno della camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare l'alimento

Aria calda + vapore 180 °C per 50 Min.





Accessori

Griglia

Stampo in porcellana $\frac{2}{3}$ GN, altezza 65 mm

