



# Strudel di verdura con salsa al crescione

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 40 Min.  
Tempo di cottura 30 Min.  
Porzioni 4  
Elettrodomestico Comhair-Steam SE dal 2015

## Strudel di verdura

250 g di broccoli  
2 pannocchie di mais  
2 peperoni, rossi  
2 cipolle

Preparare le verdure: dividere i broccoli in cimette, staccare i chicchi di mais dalla pannocchia, spellare i peperoni e tagliarli a striscioline, sbucciare le cipolle e tagliarle a dadini. Disporre la verdura nel contenitore di cottura forato e inserirlo nella camera di cottura fredda. Cuocere.

**Cottura a vapore 100 °C per 15 Min.**

### Preparare

1 tuorlo d'uovo  
100 g di ricotta  
3 CT di sesamo, nero  
100 g di sbrinz, grattugiato  
sale  
pepe

Mescolare il tuorlo d'uovo, la ricotta, lo sbrinz e il sesamo, condire bene con sale e pepe e aggiungere alle verdure raffreddate.

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 220 °C con Aria calda + vapore**

60 g di burro  
4 foglie di pasta per strudel

### Infornare gli alimenti

**Aria calda + vapore 220 °C per 15 Min.**





## Salsa al crescione

---

200 g di panna acida

30 g di crescione

1 CM di succo di limone

sale

pepe

Mescolare tutti gli ingredienti per la salsa e condire. Servire con lo strudel.

## Accessori

---

Teglia d'acciaio inossidabile forata

Teglia

