



Stufato di miglio

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 20 Min.
Tempo di cottura 25 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair-Steam SE dal 2015

Preparazione

250 g di miglio
250 ml di succo di pomodoro
250 ml di acqua
1 CT di sale
pepe
300 g di pomodorini ciliegia

Mettere il miglio, il succo di pomodoro, l'acqua, il sale, il pepe e i pomodorini ciliegia tagliati a metà nello stampo in porcellana. Posizionare lo stampo sulla griglia nella camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

Cottura a vapore 100 °C per 25 Min.

40 g di pinoli
50 g di olive nere
1 CM di origano
1 mazzetto di prezzemolo a foglia liscia
2 CM di olio d'oliva

Tostare i pinoli in una padella senza aggiungere grassi. Denocciolare le olive e tagliarle a metà. Tritare finemente il prezzemolo e l'origano. Terminata la cottura a vapore, incorporare i pinoli, le olive, le erbe aromatiche e l'olio d'oliva nel miglio.

Accessori

Stampo in porcellana ½ GN, altezza 65 mm
Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il 11.12.2019

