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