



Stufato d'agnello e cavolo bianco

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.
Tempo di cottura 2 Ore
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair HSE dal 2015

Preparazione

1 l di brodo
500 g di spezzatino d'agnello, a dadini
500 g di patate
1 cavolo bianco, piccolo
½ CT di cumino
1 foglia di alloro
sale
pepe

Pelare le patate e tagliarle a dadini di 2 cm. Tagliare il cavolo a dadini di 3 cm. Versare tutti gli ingredienti nello stampo in porcellana e condire con sale e pepe. Appoggiare lo stampo in porcellana sulla griglia all'interno della camera di cottura fredda. Cuocere.

Aria calda umida 160 °C per 2 Ore

½ mazzetto di prezzemolo
sale
pepe

Tritare finemente il prezzemolo. Togliere lo stufato dalla camera di cottura. Cospargere con il prezzemolo, mescolare e condire con sale e pepe.

Accessori

Stampo in porcellana ½ GN, altezza 65 mm
Griglia

