Verdure mediterranee

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	20 Min.
Tempo di cottura	15 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair-Steam SE dal 2015

Preparazione

2 zucchine

300 g di pomodori, San Marzano

1 melanzana

2 rametti di timo

2 rametti di rosmarino

Privare le zucchine del gambo e della corolla e tagliarle a listarelle lunghe 4 cm e spesse 1 cm. Rimuovere il gambo dai pomodori, quindi tagliarli a fettine. Privare le melanzane del gambo e della corolla, tagliarle in quattro parti nel senso della lunghezza e in tocchetti da 2 cm in senso orizzontale.

Disporre le verdure nel contenitore di cottura forato e cospargere con le foglioline di rosmarino e timo staccate dai gambi. Inserire il contenitore di cottura nella camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

Cottura a vapore 100 °C per 15 Min.

sale

pepe

olio d'oliva

Togliere le verdure dalla camera di cottura, condire a piacere con sale, pepe e un filo di olio d'oliva.

Accessori

Contenitore di cottura forato

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019