Gamberoni in crosta al cocco con aioli al lime

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	20 Min.
Tempo di cottura	6 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair-Steam SE dal 2015

Gamberoni

400 g di gamberoni, sgusciati, privati dell'intestino

50 g di farina

2 uova

50 g di cocco in scaglie

sale al peperoncino

Asciugare i gamberoni tamponando con un canovaccio, condire con sale al peperoncino e passarli nella farina.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Aria calda + vapore

Aprire e sbattere bene le uova. Immergere i gamberoni dapprima nel composto con le uova, quindi nelle scaglie di cocco, poi disporli su una teglia rivestita con carta da forno. Fare attenzione che i gamberoni non si tocchino.

Inserire la teglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare l'alimento

Aria calda + vapore 200 °C per 6 Min.

Aioli al lime

100 g di aioli

1 lime

½ mazzetto di coriandolo

Lavare il lime, grattugiare la scorza e spremere il succo. Tritare finemente il coriandolo. Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere una salsa.

Servire l'aioli con i gamberoni.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019