



# Gamberoni al burro nocciola su insalata di porro

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 25 Min.  
Tempo di cottura 40 Min.  
Porzioni 4  
Elettrodomestico Combair-Steam SL dal 2015

## gamberoni

100 g di burro  
450 g di gamberoni  
sale

Scaldare il burro fino a quando non assume una colorazione nocciola. Passarlo attraverso un filtro per caffè. Mettere il burro nocciola e i gamberoni in un sacchetto e confezionare sottovuoto a livello 1. Collocare il sacchetto nel contenitore di cottura all'interno della camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

**Cottura a vapore 53 °C per 20 Min.**

## Insalata di porro

400 g di porro

Lavare il porro, tagliarlo in pezzi lunghi quattro centimetri, poi a julienne. Mettere il porro in un sacchetto e confezionare sottovuoto a livello 2. Collocare il sacchetto nel contenitore di cottura all'interno della camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

**Infornare gli alimenti**

**Cottura a vapore 86 °C per 20 Min.**

6 CM di olio d'oliva  
4 CM di succo di limone  
un po' di scorza di limone  
sale  
1 CT di senape  
pepe, nero macinato

Mescolare bene tutti gli ingredienti per la vinaigrette. Aggiungere il porro caldo e mescolare.

## Guarnizione

30 g di nocciole





Tritare le nocciole grossolanamente e tostarle nella padella senza grassi. Terminata la cottura, rosolare brevemente i gamberoni sui due lati con un po' di burro nocciola del sacchetto e salare.

Disporre l'insalata di porro con i gamberoni sul piatto e cospargere di nocciole tostate.

## Accessori

---

Contenitore di cottura forato, 430 × 370 × 25 mm

Sacchetto per sottovuoto

