



Shepherd's Pie (sformato del pastore)

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 50 Min.
Tempo di cottura 50 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair-Steam SE dal 2015

Purè di patate

500 g di patate
1 patata dolce, piccola
150 ml di latte
40 g di burro
sale
noce moscata

Pelare le patate, tagliarle a dadini e versarle nel contenitore di cottura forato. Inserire il contenitore di cottura nella camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

Cottura a vapore 100 °C per 30 Min.

Preparare

Portare a ebollizione il latte, aggiungere il burro e condire con sale e noce moscata. Togliere le patate dalla camera di cottura, aggiungerle al latte e con uno schiacciap patate lavorare fino a ottenere il purè.

Carne macinata

50 ml di olio d'oliva
2 spicchi d'aglio
1 cipolla
500 g di carne macinata di agnello
3 CM di farina
400 ml di pomodori pelati
200 ml di fondo di manzo
1 CM di salsa Worcester
1 rametto di rosmarino
1 foglia di alloro





sale

pepe

Sbucciare la cipolla e l'aglio, tritarli finemente e soffriggerli in olio d'oliva. Aggiungere la carne macinata d'agnello e rosolare il tutto lentamente.

Incorporare la farina e amalgamare bene. Aggiungere i pomodori pelati e il fondo.

Condire con la salsa Worcester, sale e pepe. Aggiungere il rosmarino e la foglia di alloro. Cuocere il tutto a fuoco basso per 30 minuti.

Tortini

200 g di piselli, surgelati

Versare il composto con la carne nello stampo in porcellana e coprirlo con i piselli. Stendere sopra il purè di patate e livellare la superficie.

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

Appoggiare lo stampo in porcellana sulla griglia all'interno della camera di cottura preriscaldata sull'appoggio 2. Cuocere.

Infornare gli alimenti

Aria calda + vapore 200 °C per 20 Min.

Accessori

Contenitore di cottura forato, 430 × 370 × 25 mm

Stampo in porcellana ½ GN, altezza 65 mm

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il

11.12.2019

