Patate dolci al cartoccio con panna acida al prosciutto

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	20 Min.
Tempo di cottura	1 Ore
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair-Steam SE dal 2015

Patate dolci

4 patate dolci, da circa 250 g ciascuna

4 foglie di alloro

Lavare le patate dolci e disporle nel contenitore di cottura forato. Inserire la teglia nella camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

Cottura a vapore 100 °C per 20 Min.

Preparare

Prendere le patate dolci, avvolgerle ognuna in una foglia di alloro e poi nell'alluminio. Adagiare nuovamente le patate dolci nel contenitore di cottura forato. Cuocere.

Infornare l'alimento

Aria calda 200 °C per 40 Min.

Togliere le patate dolci dall'alluminio.

Panna acida al prosciutto

1 CM di olio d'oliva

150 g di prosciutto a dadini

1 cipollotto

200 g di panna acida semigrassa

1 mazzetto di prezzemolo, a foglia liscia

2 CM di succo di limone

sale

pepe

Per la salsa, riscaldare l'olio d'oliva, aggiungere il prosciutto a dadini e rosolare. Tagliare il cipollotto a rondelle, aggiungerlo, soffriggere brevemente e togliere dal fuoco.

Tritare il prezzemolo, aggiungerlo al prosciutto a dadini insieme alla panna semigrassa e al succo di limone e mescolare. Condire la salsa con sale e pepe e servire insieme alle patate dolci.

Accessori

Contenitore di cottura forato

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019