Nugget di cavolfiore

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	45 Min.
Tempo di cottura	30 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	CombairSteamer V2000 dal 2021

con patate a spicchi e maionese al tartufo

Nugget di cavolfiore

3 uova

60 g di farina bianca

2 CM di parmigiano grattugiato

1 CT di sale

un po' di pepe

100 g di pane grattugiato

1 grosso cavolfiore (circa 800 g)

Patate a spicchi

800 g di patate a pasta compatta

3 CM di olio d'oliva

un po' di sale

un po' di pepe

Maionese al tartufo

50 ml di latte

½ CT di senape

½ CT di sale

100 ml di olio di semi di girasole

1 CM di olio tartufato

1 CT di tartufo nero, tritato

1 CT di succo di limone

Nugget di cavolfiore

Versare tutti gli ingredienti fino al pepe incluso in una ciotola e mescolare fino a ottenere un impasto liquido. Versare il pane grattugiato in una seconda ciotola.

Pulire il cavolfiore e dividerlo in cimette. Versare le cimette nell'impasto e mescolarle in modo che siano completamente ricoperte. Passarle singolarmente nel pane grattugiato e disporle su una teglia rivestita con carta da forno.

Patate a spicchi

Tagliare le patate a spicchi e disporle su una teglia rivestita con carta da forno. Cospargere con olio d'oliva e condire con sale e pepe.

Cuocere

Preriscaldare la camera di cottura a 230 °C con aria calda con vapore.

Cuocere le patate nell'appoggio inferiore per 10 minuti.

Collocare il cavolfiore nell'appoggio superiore e proseguire la cottura con le patate per 20 minuti.

Maionese al tartufo

In una ciotola mescolare latte, senape e sale. In un'altra ciotola mescolare l'olio di semi di girasole e l'olio tartufato e versarli nel latte dapprima a gocce, poi a filo, mescolando continuamente, fino a ottenere una maionese densa. Incorporare il tartufo e insaporire con il succo di limone.

Guarnizione

Disporre i nugget di cavolfiore e le patate a spicchi, servire con la maionese.

Fasi di cottura

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con Aria calda + vapore

Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.

Aria calda + vapore 230 °C per 10 Min.

Inserire un altro alimento. Proseguire la cottura.

Aria calda + vapore 230 °C per 20 Min.

Accessori

2 teglie

Ulteriori informazioni

Creata il	26.01.2022