



Entrecôte

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 25 Min.
Tempo di 3 Ore
cottura
Porzioni 4
Elettrodomestico CombairSteamer V6000 dal 2021

Bistecca di lombo con pangrattato alle erbe aromatiche

Entrecôte

600 g di trancio di entrecôte di
manzo

un po' di sale

un po' di pepe

burro per rosolare

un po' di fior di sale

Crumble alle erbe aromatiche

2 scalogni, tritati

1 spicchio d'aglio, tritato

burro per soffriggere

50 g di burro

5 CM di pane grattugiato

1 peperoncino

5 rametti di rosmarino, tritato

5 rametti di timo, tritato

½ CT di sale

Entrecôte





Salare bene la carne. Scaldare il burro in una padella, rosolare la carne a fuoco vivo su tutti i lati e insaporire con il pepe. Trasferire su una griglia sull'appoggio centrale. Posizionare una teglia rivestita con carta da forno sull'appoggio inferiore. Inserire la sonda di temperatura dell'alimento nel punto più spesso della carne e collegarla alla camera di cottura.

Cuocere per 3 ore alla temperatura sonda di 58 °C con cottura delicata carne rosolata.

Pangrattato alle erbe aromatiche

In una padellina ammorbidire lo scalogno e l'aglio con un po' di burro a fuoco medio. Aggiungere il resto degli ingredienti e dorare. Togliere il peperoncino.

Guarnizione

Tagliare la carne a fette. Cospargere le superfici tagliate con un po' di fior di sale e coprire con il pangrattato alle erbe aromatiche.

Fasi di cottura

Cottura delicata, fino a una temperatura degli alimenti di 58 °C (max 3 Ore)

Accessori

Teglia

Griglia

Sonda di temperatura dell'alimento

Ulteriori informazioni

Creata il

26.01.2022

