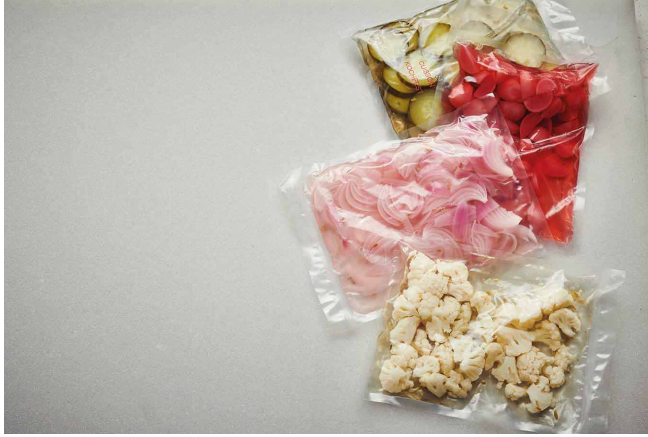




Verdure sottaceto

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 20 Min.
Tempo di riposo 2 Ore
Tempo di cottura 30 Min.
Porzioni 1
Elettrodomestico ComhairSteamer V6000 dal 2021

Giardiniera sottoaceto

Verdure sottaceto

400 g di verdure (ad es. cavolfiori, cetrioli, ravanelli, carote o cipolle rosse)

200 ml di aceto alle erbe

200 ml di acqua

75 g di zucchero

1 CM di sale

1 CT di semi di coriandolo

Verdure sottaceto

Preparare le verdure e tagliarle in bocconcini.

Mescolare bene il resto degli ingredienti in un recipiente graduato finché zucchero e sale non si sono completamente sciolti. Stendere le verdure in piano all'interno di vari sacchetti per sottovuoto e aggiungere il liquido. Confezionare i sacchetti sottovuoto seguendo le istruzioni per l'uso e disporli accostati su una teglia d'acciaio inossidabile forata.

Cuocere con Vacuisine a 94 °C per 30 minuti.

Lasciar raffreddare le verdure e riporre in frigorifero per almeno 2 ore.

Fasi di cottura

Vacuisine 94 °C per 30 Min.





Consigli

Una volta aperti, i sacchetti per sottovuoto possono essere nuovamente sigillati.

Accessori

Sacchetti per sottovuoto

Teglia d'acciaio inossidabile forata

