



# Pollo al forno

Ricetta di V-ZUG SA



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

cotto su letto di verdure

## Pollo

---

1 pollo (circa 1,3 kg)  
un po' di sale  
un po' di pepe

## Verdura

---

8 patate piccole a pasta compatta  
4 carote  
3 pastinache  
3 scalogni  
200 ml di vino bianco  
un po' di olio d'oliva  
1 CT di sale

## Pollo

---

Condire il pollo con sale e pepe e disporlo nello stampo in porcellana.

## Verdura

---

Preparare la verdura e tagliarla a pezzi di circa 3 cm. Distribuire la verdura a pezzi e il resto degli ingredienti intorno al pollo.





## Cottura

---

Preriscaldare la camera di cottura a 200 °C con aria calda con vapore.  
Cuocere il pollo nello stampo in porcellana su una griglia nell'appoggio centrale per 45 minuti.

## Guarnizione

---

Servire le verdure con il pollo.

## Fasi di cottura

---

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Aria calda + vapore**  
**Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.**  
**Aria calda + vapore 200 °C per 45 Min.**

## Consigli

---

Il pollo è cotto quando il succo prodotto è chiaro e trasparente.

## Accessori

---

Stampo in porcellana con volume di circa 3 l  
Griglia

