



Shepherd's Pie

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 1 Ore
Tempo di cottura 1 Ore
Porzioni 4
Elettrodomestico CombairSteamer V2000 dal 2021

Pasticcio inglese con lenticchie

Ripieno

1 cipolla, tritata
1 spicchio d'aglio, schiacciato
olio d'oliva per rosolare
200 g di lenticchie verdi
2 CM di concentrato di pomodoro
2 carote, a dadini spessi 5 mm
200 g di porro, a fettine spesse 5 mm
2 gambi di sedano a coste, a dadini spessi 5 mm
250 g di funghi prataioli, tagliati in quattro
400 g di pomodori pelati a pezzi in scatola
100 ml di vino rosso
250 ml di brodo vegetale
3 rametti di timo, spezzettati a mano
3 rametti di maggiorana, spezzettati a mano
1 pizzico di zucchero
un po' di sale
un po' di pepe

Purè di patate





500 g di patate farinose, pelate
500 g di patate dolci, pelate
150 ml di latte
40 g di burro
1 pizzico di sale
un po' di pepe
1 pizzico di noce moscata

Ripieno

In una padella grande con abbondante olio d'oliva, imbiondire cipolla e aglio a fuoco medio. Aggiungere le lenticchie e il concentrato di pomodoro e soffriggere il tutto. Aggiungere le verdure e i funghi e rosolare brevemente il tutto. Aggiungere il resto degli ingredienti fino allo zucchero incluso, portare a ebollizione e cuocere a fuoco lento per 20 minuti. Condire con sale e pepe e versare in uno stampo in porcellana.

Purè di patate

Tagliare tutte le patate a pezzi e lessarle in abbondante acqua salata. Scolare l'acqua e schiacciare le patate con il resto degli ingredienti. Condire il purè di patate.

Cuocere

Preriscaldare la camera di cottura con calore sopra e sotto umido a 200 °C.
Distribuire il purè di patate in modo uniforme sul ripieno.
Cuocere lo Shepherd's Pie (sformato del pastore) su una griglia sull'appoggio centrale per 1 ora.

Fasi di cottura

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Calore sopra/sotto umido
Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.
Calore sopra/sotto umido 200 °C per 1 Ore

Accessori

Griglia
Stampo in porcellana con volume di circa 2 l

Ulteriori informazioni

Creata il 26.01.2022

