



Patate dolci a spicchi

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 20 Min.
Tempo di cottura 20 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico CombiSteamer V6000 PowerSteam dal 2022

con verdure a radice e noci pecan

Verdure

600 g di patate dolci
400 g di pastinache
300 g di carote
4 CM di olio di noci
3 CM di miele d'acacia
1 CM di Sambal Oelek
100 g di Noci pecan, tritate grossolanamente
un po' di sale

Verdure

Pelare le patate dolci, le pastinache e le carote, quindi tagliarle a fettine spesse circa 2 cm. Mescolare in una ciotola con olio, miele e Sambal Oelek.
Mettere le verdure in una terrina in vetro temprato rivestita con carta da forno e cuocere con Power aria calda con vapore a 230 °C per 10 minuti sull'appoggio centrale.
Girare delicatamente le verdure e cospargervi sopra le noci pecan. Portare a termine la cottura per altri 10 minuti.
A cottura ultimata, aggiustare di sale e servire.

Fasi di cottura

Power aria calda con vapore 230 °C per 10 Min.
Aggiungere gli ingredienti. Proseguire la cottura.





Power aria calda con vapore 230 °C per 10 Min.

Accessori

Terrina in vetro temprato

