Uovo onsen

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	5 Min.
Tempo di cottura	1 Ore
Elettrodomestico	CombiSteamer V4000 38 dal 2021

Uovo onsen al posto dell'uovo in camicia: la versione moderna per ottenere tuorli perfettamente cremosi e albumi teneri. Preparato nella camera di cottura con il minimo sforzo, è l'aggiunta ideale alle bowl o come guarnizione.

Ingrediente

4 uova

Preparazione

Inserire la griglia o la teglia forata d'acciaio inossidabile nella camera di cottura, posizionarvi sopra le uova e cuocere a vapore a 64 °C per circa 1 ora. Togliere le uova dalla camera di cottura, rompere con cura il guscio, disporre le uova, servire immediatamente e condire a piacere.

Cottura a vapore 64 °C per 1 Ore

Consigli

Utilizzare solo uova fresche e non danneggiate. Dopo la cottura, le uova onsen sono ancora morbide, leggermente colanti o cerose. Grazie a questo metodo di cottura, tuorli e albumi hanno la stessa consistenza.

Utilizzare le uova all'onsen come alternativa alle uova in camicia o sode per toast, uova alla Benedict/Florentine, sul riso o con le verdure.

Accessori

Contenitore di cottura forato

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	04.08.2025