



Insalata di carote

Ricetta di V-ZUG SA



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

con cren e chips di pane croccanti

Carote

600 g di carote

Chips di pane

1 panini, 8 fette spesse circa 3 mm

un po' di olio d'oliva

un po' di fior di sale

Condimento

5 CM di olio d'oliva

3 CM di aceto balsamico di mela

un po' di fior di sale

Guarnizione

un po' di cren, grattugiato

50 g di pistacchi salati, pelati, tritati

½ mazzetto di ravanelli, a fettine sottili

un po' di fiori commestibili





Carote

Pelare le carote, tagliarle in quattro parti nel senso della lunghezza e poi in pezzi di circa 1 cm. Disporre le carote in una teglia d'acciaio inossidabile forata. Inserire la teglia d'acciaio inossidabile nell'appoggio centrale.

Cuocere a vapore a 100 °C per 15 minuti.

Lasciar raffreddare le carote.

Chips di pane

Preriscaldare la camera di cottura a 140 °C con aria calda.

Disporre le fette di pane su una teglia rivestita con carta da forno, cospargere con olio d'oliva. e fior di sale.

Cuocere per 15 minuti nell'appoggio centrale per renderle croccanti.

Condimento

Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola.

Guarnizione

Mescolare le carote, il condimento e il cren in una ciotola.

Guarnire l'insalata di carote con i pistacchi, i ravanelli a fettine, i fiori e le chips di pane.

Fasi di cottura

Cottura a vapore 100 °C per 15 Min.

Prelevare l'alimento. Preparare.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 140 °C con Aria calda

Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.

Aria calda 140 °C per 15 Min.

Accessori

Teglia d'acciaio inossidabile forata

Teglia

