



Insalata tiepida di verdure a radice

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione 30 Min.
Tempo di cottura 15 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair-Steam SL dal 2015

Preparazione

200 g di carote baby
200 g di barbabietole baby
200 g di sedano rapa
200 g di radice di prezzemolo
200 g di carote gialle
sale
pepe

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con Aria calda + vapore

Lavare le verdure, pelare il sedano rapa, la radice di prezzemolo e le carote gialle. Preparare le verdure e tagliarle in bocconcini.

Versare le verdure in una teglia rivestita con carta da forno, condire con sale e pepe e inserire nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare gli alimenti

Aria calda + vapore 230 °C per 15 Min.

100 g di ravanelli
1 CM di prezzemolo, tritato
4 CM di olio di noci
2 CM di aceto balsamico, bianco
sale
pepe

Lavare i ravanelli e dividerli in quattro parti.

Mescolare le verdure cotte ancora calde con l'olio di noci e l'aceto balsamico. Infine aggiungere il prezzemolo e i ravanelli e condire con sale e pepe.





Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il

11.12.2019

