



Verdure mediterranee

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione 20 Min.
Tempo di cottura 15 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair-Steam SL dal 2015

Preparazione

- 2 zucchine
- 300 g di pomodori, San Marzano
- 1 melanzana
- 2 rametti di timo
- 2 rametti di rosmarino

Privare le zucchine del gambo e della corolla e tagliarle a listarelle lunghe 4 cm e spesse 1 cm. Rimuovere il gambo dai pomodori, quindi tagliarli a fettine. Privare le melanzane del gambo e della corolla, tagliarle in quattro parti nel senso della lunghezza e in tocchetti da 2 cm in senso orizzontale.

Disporre le verdure nel contenitore di cottura forato e cospargere con le foglioline di rosmarino e timo staccate dai gambi. Inserire il contenitore di cottura nella camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

Cottura a vapore 100 °C per 15 Min.

- sale
- pepe
- olio d'oliva

Togliere le verdure dalla camera di cottura, condire a piacere con sale, pepe e un filo di olio d'oliva.

Accessori

Contenitore di cottura forato

Ulteriori informazioni

Creata il 11.12.2019

