



# Entrecôte

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione 25 Min.  
Tempo di cottura 3 Ore  
Porzioni 4  
Elettrodomestico CombairSteamer V6000 dal 2021

Bistecca di lombo con pangrattato alle erbe aromatiche

## Entrecôte

---

600 g di trancio di entrecôte di manzo

un po' di sale

un po' di pepe

burro per rosolare

un po' di fior di sale

## Crumble alle erbe aromatiche

---

2 scalogni, tritati

1 spicchio d'aglio, tritato

burro per soffriggere

50 g di burro

5 CM di pane grattugiato

1 peperoncino

5 rametti di rosmarino, tritato

5 rametti di timo, tritato

½ CT di sale

## Entrecôte

---





Salare bene la carne. Scaldare il burro in una padella, rosolare la carne a fuoco vivo su tutti i lati e insaporire con il pepe. Trasferire su una griglia sull'appoggio centrale. Posizionare una teglia rivestita con carta da forno sull'appoggio inferiore. Inserire la sonda di temperatura dell'alimento nel punto più spesso della carne e collegarla alla camera di cottura.

Cuocere per 3 ore alla temperatura sonda di 58 °C con «Cottura delicata carne rosolata».

## Pangrattato alle erbe aromatiche

---

In un padellino ammorbidire lo scalogno e l'aglio con un po' di burro a fuoco medio. Aggiungere il resto degli ingredienti e dorare. Togliere il peperoncino.

## Guarnizione

---

Tagliare la carne a fette. Cospargere le superfici tagliate con un po' di fior di sale e coprire con il pangrattato alle erbe aromatiche.

## Fasi di cottura

---

**Cottura delicata, fino a una temperatura degli alimenti di 58 °C (max 3 Ore)**

## Accessori

---

Teglia

Griglia

Sonda di temperatura dell'alimento

