Pomodori grigliati

Ricetta di V-ZUG SpA

Caprese con pomodori grigliati

Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	1 Ore
Porzioni	4
Elettrodomestico	CombairSteamer V2000 dal 2021

Pomodori grigliati

600 g di mix di pomodorini ciliegini

½ CT di sale

un po' di pepe

1 CM di zucchero a velo

2 CM di olio d'oliva

Guarnizione

5 CM di olio d'oliva

4 CM di glassa di aceto balsamico

½ CT di sale

un po' di pepe

50 g di rucola, lavata

4 bocconcini di burrata (circa 100 g ciascuno)

3 rametti di basilico, a striscioline sottili

30 g di parmigiano, in scaglie

20 g di pinoli, tostati

Pomodori grigliati

Lavare i pomodori, asciugarli e tagliarli a metà. Trasferire i pomodori tagliati in una ciotola insieme agli altri ingredienti e mescolare bene. Disporre i pomodori su una teglia rivestita con carta da forno con la superficie tagliata rivolta verso l'alto.

Disporre i pomodori sull'appoggio centrale e cuocere per 1 ora con il grill a livello 3 (forte).

Lasciar raffreddare i pomodori grigliati.

Guarnizione

Mescolare tutti gli ingredienti fino al pepe incluso per ottenere il condimento. Disporre la rucola e i pomodori grigliati ancora tiepidi sui piatti e adagiarvi sopra la burrata. Irrorare con il condimento. Guarnire con gli ingredienti rimanenti.

Fasi di cottura

Grill grado 3 per 1 Ore

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	26.01.2022