



Pollo al forno

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione 30 Min.
Tempo di cottura 45 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico CombiSteamer V4000 45 dal 2021

cotto su letto di verdure

Pollo

1 pollo (circa 1,3 kg)
un po' di sale
un po' di pepe

Verdura

8 patate piccole a pasta compatta
4 carote
3 pastinache
3 scalogni
200 ml di vino bianco
un po' di olio d'oliva
1 CT di sale

Pollo

Condire il pollo con sale e pepe e disporlo nello stampo in porcellana.

Verdura

Preparare la verdura e tagliarla a pezzi di circa 3 cm. Distribuire la verdura a pezzi e il resto degli ingredienti intorno al pollo.





Cottura

Preriscaldare la camera di cottura a 200 °C con aria calda con vapore.
Cuocere il pollo nello stampo in porcellana su una griglia nell'appoggio centrale per 45 minuti.

Guarnizione

Servire le verdure con il pollo.

Fasi di cottura

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Aria calda + vapore
Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.
Aria calda + vapore 200 °C per 45 Min.

Consigli

Il pollo è cotto quando il succo prodotto è chiaro e trasparente.

Accessori

Stampo in porcellana con capacità di circa 3 l
Griglia

