



Gamberoni alle erbe aromatiche

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione 20 Min.
Tempo di 12 Min.
cottura
Porzioni 4
Elettrodomestico CombairSteamer V2000 dal 2021

Gamberoni con Café de Paris

Burro Café de Paris

1 scalogno, tritato
1 spicchio d'aglio, schiacciato
olio d'oliva per rosolare
75 g di burro morbido
30 g di erbe aromatiche miste (ad es. basilico, aneto, cerfoglio, maggiorana, prezzemolo, salvia), tritate
2 CM di senape
1 CM di salsa Worcester
1 CT di sale
un po' di pepe
1 pizzico di pepe di Cayenna
1 limone non trattato, un po' di scorza grattugiata

Gamberoni

12 code di gamberoni crude (circa 500 g), senza intestino
10 pomodorini ciliegini, tagliati in quattro

Guarnizione

1 mazzetto di erba cipollina, tritata finemente





Burro Café de Paris

In un padellino dorare lo scalogno e l'aglio in un po' d'olio d'oliva a fuoco medio. Lasciar raffreddare.

In una ciotolina lavorare il burro con una frusta fino ad avere una consistenza cremosa. Aggiungere tutti gli ingredienti e mescolare.

Gamberoni

Preriscaldare la camera di cottura a 230 °C con aria calda con vapore.

Disporre i gamberoni e i pomodorini in uno stampo in porcellana. Versarvi sopra il burro Café de Paris.

Cuocere su una griglia sull'appoggio centrale per 12 minuti.

Guarnizione

Guarnire i gamberoni alle erbe aromatiche con l'erba cipollina.

Fasi di cottura

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

Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.

Aria calda + vapore 230 °C per 12 Min.

Accessori

Stampo in porcellana con capacità di circa 1 l

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il

08.08.2025

