Брамата с розмарином

Приготовление	15 Mins
Время приготовления	1 Hrs
Порции	4
прибор	Combair-Steam SE с 2015 года

Приготовление

100 г поленты «Брамата»

400 мл бульона из мяса птицы

Перелить овощной бульон вместе с браматой и веточкой розмарина в пакет, вакуумировать с уровнем интенсивности 2.

Уложить пакет в перфорированную емкость для термообработки, поместить в холодную камеру. Готовить на пару.

Steaming 93 °C в течение 1 Hrs

50 г сливочного масла

1 зубчик чеснока, раздавленный

3 веточки розмарина

50 г пармезана, тертого

Перед подачей на стол растопить масло и довести до коричневого цвета, добавить чеснок и розмарин, дать немного настояться.

Выложить поленту из пакета в форму для запекания. Пропустить масло через сито и вместе с пармезаном добавить в поленту. Все хорошо перемешать.

Советы

Брамата должна быть немного жидкой.

Аксессуары

Емкость для термообработки, перфорированная