



Caponata

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.
Tempo di cottura 45 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair SE dal 2015

Preparazione

2 melanzane
1 zuccina
1 finocchio
6 coste di sedano
400 g di pomodori pelati

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 160 °C con Aria calda umida

Lavare le verdure e tagliarle a dadini. Versare le melanzane nello stampo in porcellana. Aggiungere la zuccina, il finocchio e le coste di sedano. Versare i pelati sopra le verdure. Collocare lo stampo in porcellana sulla griglia all'interno della camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare gli alimenti

Aria calda umida 160 °C per 45 Min.

100 g di uvetta
50 g di pinoli
3 rametti di basilico
3 CM di aceto balsamico, bianco
5 CM di olio d'oliva
sale
pepe

Far rinvenire l'uvetta in acqua calda. Tostare i pinoli e metterli da parte. Tritare il basilico. Al termine della cottura aggiungere l'uvetta, i pinoli e il basilico alle verdure e mescolare bene il tutto. Cospargere di olio d'oliva e aceto balsamico, condire con sale e pepe e mescolare il tutto con cura.





Accessori

Stampo in porcellana ½ GN, altezza 65 mm

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il 11.12.2019

