



Maiale al barbecue char siu

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.
Tempo di cottura 20 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair-Steam SE dal 2015

Preparazione

400 g di spalla di maiale

1 CM di sale

500 ml di acqua

Tagliare la spalla di maiale a fette spesse 2 cm. Versare in una grande ciotola con acqua e sale e lasciare in ammollo per 30 minuti.

Risciacquare sotto l'acqua corrente, lasciare sgocciolare e asciugare tamponando con fogli di carta.

5 CM di zucchero

2 CM di vino di riso, ad es. Shaoxing o sherry

1 spicchio d'aglio

1 scalogno

2 CM di salsa hoisin

1 CM di succo di zenzero

1 CT di polvere cinque spezie

½ CT di polvere di galgant, in alternativa zenzero in polvere

½ CT di salsa di soia, delicata

Sbucciare l'aglio e lo scalogno e tagliarli finemente. Versare tutti gli ingredienti per la marinata in una ciotola, mescolare, mettere nel sacchetto per sottovuoto insieme alla carne e confezionare sottovuoto a intensità 3. Riporre in frigorifero e lasciar marinare per almeno 1 ora o per l'intera notte. Quindi togliere la carne dal sacchetto e gettare la marinata.

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

Rivestire una teglia con carta da forno e appoggiarvi la griglia. Stendere la carne sulla griglia e inserire sull'appoggio 2 nella camera di cottura preriscaldata. Inserire la teglia sull'appoggio 1. Cuocere.

Infornare gli alimenti

Aria calda + vapore 230 °C per 10 Min.

3 CM di miele o maltosio

3 CM di zucchero





1 CM di mirin

Riscaldare tutti gli ingredienti per la glassa in un pentolino a fuoco basso finché lo zucchero non si è completamente sciolto.

Spennellare la carne con la glassa. Proseguire la cottura

Aggiungere la glassa

Aria calda + vapore 230 °C per 5 Min.

Spennellare di nuovo la carne con la glassa, girarla e spennellare la parte inferiore. Proseguire la cottura

Aggiungere la glassa

Aria calda + vapore 230 °C per 5 Min.

Disporre la carne su un piatto e spennellare con il resto della glassa.

Accessori

Teglia

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il

11.12.2019

