



Uova al vapore con uova di granchio

Ricetta di V-ZUG SA



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

Preparazione

4 uova

70 ml di brodo di pollo

1 CT di vino di riso Hua Diao, o sakè

sale

pepe bianco

Lavare le uova e aprirle delicatamente con il rompiuova. Estrarre le uova dal guscio e separare albumi e tuorli. Mettere da parte 2 albumi e i gusci.

Mescolare due albumi (circa 70 g) con il brodo e il vino, quindi insaporire. Filtrare il liquido con un setaccio.

Collocare i gusci vuoti nel cartone delle uova o in portauova. Riempire ogni guscio per $\frac{3}{4}$ con il composto con gli albumi. Collocare il cartone delle uova su una teglia d'acciaio inossidabile e inserire nella camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

Cottura a vapore 85 °C per 30 Min.

2 uova di granchio quantato cinese

Scaldare le uova di granchio in un pentolino e versarle sulle uova cotte al vapore nel guscio poco prima di servire.

Consigli

Il resto delle uova può essere utilizzato ad es. per l'omelette a colazione o tortini portoghesi alla crema.

Accessori

Rompiuova

Teglia d'acciaio inossidabile





Ulteriori informazioni

Creata il

11.12.2019

