



Funghi Shiitake con ripieno di gamberetti

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	1 Ore
Tempo di riposo	2 Ore
Tempo di cottura	9 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair-Steam SE dal 2015

Gamberetti

150 g di gamberetti, crudi, sgusciati, privati dell'intestino

1 CT di sale

Versare i gamberetti in un setaccio, aggiungere il sale e distribuirlo con le mani. Sciacquarli sotto l'acqua corrente fredda, scolarli e avvolgerli in un canovaccio pulito. Riporre in frigorifero per 2 ore.

¼ CT di sale

¼ CT di zucchero

Adagiare i gamberetti su un tagliere, tagliarli a metà nel senso della lunghezza e tritarli finemente. Versare i gamberetti in una grande ciotola, aggiungere zucchero e sale e lasciar agire brevemente.

1 albume

¼ CT di amido di mais

Aggiungere l'albume e l'amido di mais. Mescolare il composto finché non diventa appiccicoso. Quindi togliere l'aria dal composto con i gamberetti lavorando con le mani.

funghi

8 funghi Shiitake, freschi da 30-40 g ciascuno

10 g di strutto, in alternativa pancetta

20 g di castagne d'acqua, fresche o in barattolo

20 g di sedano cinese, in alternativa sedano a coste

¼ CT di pepe bianco, macinato

sale

Staccare i gambi dei funghi e tritarli finemente. Tagliare finemente lo strutto e il sedano. Pelare le castagne d'acqua e tagliarle finemente.

Scaldare lo strutto in una padella. Versare le castagne d'acqua, il sedano e i gambi dei funghi tritati, quindi rosolare. Lasciar raffreddare il composto e mescolarlo con i gamberetti preparati. Condire con sale e pepe. Versare il ripieno ai gamberetti in un sac à poche con un grande beccuccio tondo.

2 CM di salsa di soia, delicata





½ CT di amido di mais

½ CT di acqua

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 100 °C con Cottura a vapore

Mescolare i cappelli dei funghi con la salsa di soia. Mescolare l'amido di mais con l'acqua e spalmarlo sulla parte inferiore di ciascun fungo. Distribuire il ripieno ai gamberetti sui funghi e livellare la superficie con le dita bagnate o una paletta. Adagiare i funghi nel contenitore di cottura.

Appoggiare il contenitore di cottura sulla griglia all'interno della camera di cottura preriscaldata. Cuocere a vapore.

Infornare gli alimenti

Cottura a vapore 100 °C per 9 Min.

1 CM di olio di colza

Scaldare l'olio in una padella finché non fuma e versarlo sui funghi poco prima di servire.

Consigli

Per lavorare il ripieno ai gamberetti si può utilizzare un robot da cucina.

Servire con del riso.

Accessori

Contenitore di cottura forato ⅓ GN, altezza 40 mm

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il

11.12.2019

