Big Aussie Breakfast

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	15 Min.
Tempo di cottura	20 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair-Steam SE dal 2015

Preparazione

4 hash brown, frittelle di patate

4 salsicce

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

Disporre le frittelle di patate e le salsicce sulla teglia rivestita con carta da forno. Inserire la teglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare l'alimento

Aria calda + vapore 230 °C per 10 Min.

2 pomodori

12 funghi

½ mazzetto di basilico

2 CM di olio d'oliva

sale

pepe

4 fette di pancetta

Lavare i pomodori e i funghi e tagliarli a pezzetti. Tritare il basilico. Marinare i pomodori e i funghi a pezzi con basilico e olio e condire con sale e pepe.

Mettere i pomodori e i funghi marinati in una teglia d'acciaio inossidabile rivestita con carta da forno e adagiarvi accanto le fette di pancetta.

200 g di fagioli stufati

4 uova

100 g di formaggio feta

4 fette di pane pita

olio d'oliva

In ciascun stampino da sformato versare 50 g di fagioli stufati, sbattere un uovo e versarlo sopra. Sbriciolare il feta e distribuirlo sopra l'uovo.

Cospargere il pane pita con olio d'oliva e adagiarlo sulla griglia insieme agli stampini da sformato.

Inserire la teglia d’acciaio inossidabile piena sull’appoggio 1 e la griglia sull’appoggio 2 all’interno della camera di cottura calda. Proseguire la cottura.

Aggiungere ingredienti

Aria calda + vapore 230 °C per 10 Min.

Togliere tutti gli ingredienti per la colazione dal forno e disporli in 4 piatti.

Accessori

Teglia

Teglia d’acciaio inossidabile

Griglia

4 stampini da sformato

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019