



Strudel di verdura con salsa al crescione

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 40 Min.
Tempo di cottura 30 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico Comhair-Steam SE dal 2015

Strudel di verdura

250 g di broccoli
2 pannocchie di mais
2 peperoni, rossi
2 cipolle

Preparare le verdure: dividere i broccoli in cimette, staccare i chicchi di mais dalla pannocchia, spellare i peperoni e tagliarli a striscioline, sbucciare le cipolle e tagliarle a dadini. Disporre la verdura nel contenitore di cottura forato e inserirlo nella camera di cottura fredda. Cuocere.

Cottura a vapore 100 °C per 15 Min.

Preparare

1 tuorlo d'uovo
100 g di ricotta
3 CT di sesamo, nero
100 g di sbrinz, grattugiato
sale
pepe

Mescolare il tuorlo d'uovo, la ricotta, lo sbrinz e il sesamo, condire bene con sale e pepe e aggiungere alle verdure raffreddate.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 220 °C con Aria calda + vapore

60 g di burro
4 foglie di pasta per strudel

Infornare gli alimenti

Aria calda + vapore 220 °C per 15 Min.





Salsa al crescione

200 g di panna acida
30 g di crescione
1 CM di succo di limone
sale
pepe

Mescolare tutti gli ingredienti per la salsa e condire. Servire con lo strudel.

Accessori

Teglia d'acciaio inossidabile forata
Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il 27.07.2020

