Stufato degli ussari

Ricetta di V-ZUG SA



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

Preparazione

2 petti di pollo, circa 300 g di

½ CT di condimento per pollame

½ CT di paprica in polvere, ad es. paprica affumicata

½ CT di sale

un po' di pepe, macinato

Tagliare i petti di pollo in pezzi di circa 2 cm.

300 g di riso

450 ml di brodo di pollo

1 peperone, rosso

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

100 g di pancetta a cubetti

Tagliare il peperone a metà, eliminare il gambo e tagliarlo a striscioline sottili. Sbucciare la cipolla, tagliarla a metà e tritarla finemente. Pelare e schiacciare l'aglio.

Aggiungere il resto degli ingredienti al pollo nello stampo in porcellana e mescolare bene il tutto.

Appoggiare lo stampo in porcellana sulla griglia all'interno della camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

Cottura a vapore 100 °C per 30 Min.

3 CM di panna da cucina semigrassa

sale

pepe

Incorporare la panna da cucina semigrassa alla pietanza pronta e condire con sale e pepe all'occorrenza. Servire.

Mescolare le spezie nello stampo in porcellana, aggiungere il pollo e amalgamare il tutto.

Accessori

Griglia

Stampo in porcellana 1/2 GN

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019