



Polenta con landjäger, porro e gruviera

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 20 Min.
Tempo di cottura 40 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair-Steam SE dal 2015

Preparazione

300 g di semola di mais, a grana grossa

2 CT di foglioline di timo

200 g di porro

200 g di landjäger (salsiccia affumicata)

900 ml di brodo vegetale

Preparare il porro e tagliarlo a rondelle sottili. Tagliare il landjäger a fette e versarlo nel contenitore di cottura insieme al porro, alla semola e al timo, quindi mescolare. Aggiungere il brodo vegetale. Cuocere a vapore.

Cottura a vapore 100 °C per 25 Min.

100 g di groviera, grattugiato

Togliere lo stampo dal forno e cospargere di formaggio. Proseguire la cottura a vapore.

Aggiungere ingredienti

Cottura a vapore 100 °C per 15 Min.

Accessori

Contenitore di cottura 2/3 GN, altezza 40 mm

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il

11.12.2019

