



# Patate dolci a spicchi

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 20 Min.  
Tempo di cottura 20 Min.  
Porzioni 4  
Elettrodomestico CombiSteamer V6000 PowerSteam dal 2022

con verdure a radice e noci pecan

## Verdure

600 g di patate dolci  
400 g di pastinache  
300 g di carote  
4 CM di olio di noci  
3 CM di miele d'acacia  
1 CM di Sambal Oelek  
100 g di Noci pecan, tritate grossolanamente  
un po' di sale

## Verdure

Pelare le patate dolci, le pastinache e le carote, quindi tagliarle a fettine spesse circa 2 cm. Mescolare in una ciotola con olio, miele e Sambal Oelek.  
Mettere le verdure in una terrina in vetro temprato rivestita con carta da forno e cuocere con Power aria calda con vapore a 230 °C per 10 minuti sull'appoggio centrale.  
Girare delicatamente le verdure e cospargervi sopra le noci pecan. Portare a termine la cottura per altri 10 minuti.  
A cottura ultimata, aggiustare di sale e servire.

## Fasi di cottura

**Power aria calda con vapore 230 °C per 10 Min.**  
**Aggiungere gli ingredienti. Proseguire la cottura.**





**Power aria calda con vapore 230 °C per 10 Min.**

## Accessori

---

Terrina in vetro temprato

## Ulteriori informazioni

---

Creata il 31.05.2022

