



# Insalata di carote

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.  
Tempo di cottura 30 Min.  
Porzioni 4  
Elettrodomestico CombairSteamer V2000 dal 2021

con cren e chips di pane croccanti

## Carote

---

600 g di carote

## Chips di pane

---

1 panini, 8 fette spesse circa 3 mm

un po' di olio d'oliva

un po' di fior di sale

## Condimento

---

5 CM di olio d'oliva

3 CM di aceto balsamico di mela

un po' di fior di sale

## Guarnizione

---

un po' di cren, grattugiato

50 g di pistacchi salati, pelati, tritati

½ mazzetto di ravanelli, a fettine sottili

un po' di fiori commestibili





## Carote

---

Pelare le carote, tagliarle in quattro parti nel senso della lunghezza e poi in pezzi di circa 1 cm. Disporre le carote in una teglia d'acciaio inossidabile forata. Inserire la teglia d'acciaio inossidabile nell'appoggio centrale.

Cuocere a vapore a 100 °C per 15 minuti.

Lasciar raffreddare le carote.

## Chips di pane

---

Preriscaldare la camera di cottura a 140 °C con aria calda.

Disporre le fette di pane su una teglia rivestita con carta da forno, cospargere con olio d'oliva. e fior di sale.

Cuocere per 15 minuti nell'appoggio centrale per renderle croccanti.

## Condimento

---

Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola.

## Guarnizione

---

Mescolare le carote, il condimento e il cren in una ciotola.

Guarnire l'insalata di carote con i pistacchi, i ravanelli a fettine, i fiori e le chips di pane.

## Fasi di cottura

---

**Cottura a vapore 100 °C per 15 Min.**

**Prelevare l'alimento. Preparare.**

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 140 °C con Aria calda**

**Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.**

**Aria calda 140 °C per 15 Min.**

## Accessori

---

Teglia d'acciaio inossidabile forata

Teglia

## Ulteriori informazioni

---

Creata il

08.08.2025

