

Vaporiera con coperchio in alluminio

IDEALE PER:

- Cuocere al vapore

COTTURA ALTERNATIVA:

- Brasatura di piccoli pezzi

VALUTAZIONI:

- Buona durata nel tempo
- Ottima maneggevolezza perché composta da tre pezzi divisi tra loro
- Discreta versatilità perché adatta anche alla brasatura di piccoli pezzi
- Non richiede manutenzione
- Garantisce una distribuzione uniforme del calore



CONSIGLI:

Strumento che permette la cottura a vapore di verdura e carne. Lo si utilizza anche per tenere in caldo gli alimenti durante il servizio come una specie di bagnomaria.

La forma permette anche la brasatura di piccoli pezzi e la cottura in forno di pollami disossati. Può essere anche usata per la pastorizzazione di vasetti di conserva e confetture.

Misure: 40 x 29 cm. H. 16 - spessore mm. 5

Catalogo Agnelli: art. 151/V

Catalogo Fasa: art. 020104

Stinco e lingua di vitello cotto a vapore con verdure aromi e valcalepio rosso

TECNICA DI COTTURA:

cuocere al vapore

METODO:

cuocere al vapore

STRUMENTI DI COTTURA:

Vaporiera con coperchio in alluminio

STRUMENTI COMPLEMENTARI:

- Casseruola bassa un manico in alluminio

PREPARAZIONE:

Pulire le verdure e tagliarle a pezzi grossi. Mettere le verdure sul fondo della vaporiera con le erbe aromatiche e il vino. Coprire con il pezzo forato e disporre su questo lo stinco salato e pepato e la lingua di vitello. Mettere il coperchio controllando che chiuda perfettamente la vaporiera. Cuocere lo stinco e la lingua a fuoco molto lento controllando di tanto in tanto se necessita l'aggiunta di acqua. Cuocere per 3 ore.

Mantenere lo stinco e la lingua al caldo. Togliere le erbe dal fondo di cottura e frullare il tutto con un goccio di olio extra vergine. Filtrare e mettere in una casseruola di alluminio e regolare l'acidità.

INGREDIENTI

Stinco di vitello	n. 1
Lingua di vitello	n. 1
Cipolla bianca	gr. 100
Sedano verde	n. 100
Carota	gr. 40
Peperone rosso	gr. 30
Salvia	gr. 2
Rosmarino	gr. 2
Timo	gr. 2
Aglio	gr. 2
Alloro	gr. 1
Valcalepio	q.b.
Acqua	q.b.
Sale e pepe	q.b.
Zucchero	q.b.

