



PASIUNE PENTRU GĂTIT DIN 1877

## CONFIT DE ANGHINARE CU ULEI DE MĂSLINE ȘI ȘUNCĂ CROCANTĂ LA GRĂTAR



4 PORȚII

### INGREDIENTE

10 anghinare  
1 litru ulei masline  
(recomandat Arbequina)  
4 g sare fină  
150 g șuncă  
apă  
1 crenguță de pătrunjel  
proaspăt  
½ lămâie

### MOD DE PREPARARE

Curăță anghinarele cu un cuțit mic, îndepărtând tulpinile cu excepția a 6 cm din acestea. Îndepărtează frunzele exterioare și taie anghinarele în jumătate pe lungime. Marinează în apa care conține sucul de la o jumătate de lămâie și pătrunjelul tocat mare.

Pune anghinarele într-un borcan. Condimentează și toarnă ulei de măsline peste ele. Preîncălzește cuptorul la 100°C VarioSteam la setarea cea mai mare pentru aburi. După ce cuptorul s-a încălzit, pune borcanul cu anghinare în interior și gătește la aburi timp de 90 de minute.

Între timp, înfășoară șunca în folie alimentară și congelează la -22°C timp de 1 oră. Apoi îndepărtează folia alimentară și feliază șunca foarte fin. Preîncălzește cuptorul la 140°C. Pune feliile de șuncă pe o tavă de copt între foi de hârtie pergament și pune o altă tavă de copt deasupra. Coace în cuptor timp de 20 de minute sau până devin crocante.

Scoate borcanul cu anghinare gătite la aburi din cuptor, lasă-l să se răcească timp de 10 minute, apoi deschide-l cu atenție și scurge.

Încălzește Teppan Yaki la nivelul 7. După ce s-a înfierbântat, gătește anghinarele la grill timp de 2 minute. Aranjează pe farfurii, alternând jumătățile de anghinare cu feliile crocante de șuncă. Decorează cu pătrunjel proaspăt.