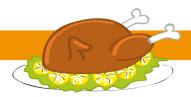
Secondi piatti



Bimby: Filetti di orata all'arancia con porri – <u>Visualizza sul sito</u> di Sconosciuto

Ingredienti: 500 gr. di filetti di orata; 10 code di gamberoni; 50 gr. di burro; 2 porri; 1 cipollotta; 200 gr. di succo di arancia; 1 arancia; 1/2 min. di vermouth

bianco; 2 cucchiai di olio; 1 cucchiaio di semi di finocchio; pepe macinato e sale q.b..

Preparazione: inserire nel boccale sale, pepe e semi di finocchio: 3" vel. Turbo e mettere da parte. Inserire ora b gliati a strisce e portare all'ebollizione: 5' 100° vel. 1. Nel frattempo disporre nel Varoma i filetti di orata, cospargerli con urro e cipolla: 3' 100° vel. 4. Unire vermouth, succo d'arancia, 200 gr. di acqua e posizionare il cestello con i porri ta il trito di sale e aromi, irrorarli con l'olio e contornarli con le fettine d'arancia: distribuire i gamberoni nel vassoio. Coprire e

posizionare il VAroma sul boccale: 15' temp. Varoma vel. 1. Terminata la cottura distribuire il pesce in un

'piatto da portata, contornarlo con le strisce di porro ed i gamberoni; irrorare con il fondo di cottura e guarnire con una julienne di scorza d'arancia.

