



Bimby: Filetti di orata all'arancia con porri - [Visualizza sul sito](#)
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 cucchiaini di olio; 1 cucchiaino 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' 100Â°

vel. 1. Nel frattempo disporre nel Varoma i filetti di orata, cospargerli con urro e cipolla: 3' 100Â° 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.

eCucinando.it