



Bimby: Trote con verdure, patate e salsa olandese - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingr x 4: 350 g di patate, 350 g di verdure fresche a piacere, 2 trote pulite, succo di un limone, sale, pepe. Per la salsa olandese: 12 misurino del liquido di cottura, 3 tuorli, 100 g di burro morbido, succo di 12 limone, sale, pepe.

Preparazione: Lavare e sbucciare le patate, tagliarle a spicchi e porle nel cestello. Versare nel boccale 800 g d'acqua con un cucchiaino di sale: 35 min varoma vel 1. Intanto pulire e lavare le verdure, tagliarle a bastoncini e disporle nel varoma. Passare le trote dentro e fuori col succo di limone, salarle, pepearle e disporle nel vassoio del varoma. Dopo 10 min posizionare il cestello con le patate nel boccale, il varoma sul coperchio e cuocere. Al termine disporre trote e verdure in un piatto da portata e tenerle al caldo. Tenere da prate 12 mis del liquido di cottura, sciacquare il boccale con acqua fredda e inserire tutti gli ingredienti per la salsa eccetto il burro: 5 min 70° vel 2. Durante la cottura unire il burro a pezzetti. Al termine versare la salsa in una salsiera e servire subito.

eCucinando.it