



Bimby: Bauletti di sogliola - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

600 gr. filetti di sogliola, 1 uovo, 40 gr. pangrattato, 30 gr. parmigiano, ½ spicchio d'aglio, 1 ciuffo di prezzemolo, 150 gr. vini bianco, 150 gr. acqua, 1 cucchiaio farina, 50 gr. olio evo, sale, pepe  
Inserisci nel boccale 1 soglietta, l'uovo, il pangrattato, il sale, il pepe, il prezzemolo e il parmigiano: 20 secondi a velocità 6. Spalma i filetti di sogliola col composto, arrotolali e sistemali nel vassoio del Varoma unto di olio. Metti nel boccale il vino, l'acqua, la farina, il prezzemolo, l'aglio e il sale; posiziona il Varoma e cuoci: 20 minuti a temperatura Varoma velocità 3. 5 minuti prima del termine della cottura solleva il Varoma e aggiungi l'olio dal foro del coperchio. A cottura ultimata adagia i bauletti in un piatto da portata. Se necessario addensa un poco il liquido di cottura, facendolo evaporare per qualche minuto a temperatura Varoma. Irrora quindi i bauletti con il sugo rimasto e guarnisci con fettine di limone.

eCucinando.it