



Bimby: Filetti di pesce brodetti - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

700 gr. filetti di pesce (nasello, sanpietro, persico), 2 spicchi d'aglio, 4 pomodori pelati, prezzemolo, 10 cl. Vino bianco, 40 gr. olio evo, 250 gr. acqua, sale, pepe
Inserisci nel boccale l'olio, 1 spicchio d'aglio, 1 pomodoro, poco prezzemolo e 100 G di acqua. Disponi nel Varoma i filetti di pesce conditi con il restante pomodoro, il prezzemolo, l'aglio, il sale e il pepe, e posizionalo nel boccale. Cuoci il tutto per 25 minuti a temperatura Varoma velocità 2. Durante la cottura irrori il pesce prima col vino bianco e poi con l'acqua rimasta. Servi il pesce con il suo sughetto o utilizza il sughetto per condire spaghetti o linguine.

eCucinando.it