



Bimby: Merluzzo al vapore con salsa aioli - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti: 900 gr. di filetto di merluzzo sotto sale, già ammollato e dissalato-2 uova-1 kg. di garusoli o murice già lessati (facoltativo)-3 rape-100 gr. di fagiolini-2 carote piccole-3 cipollotti-3 piccole patate rosse-100 gr. di cimette di cavolfiore-2 zucchine piccole
Per la salsa all'aglio: 1 tuorlo-1/2 patata lessata-180 gr. di olio extra vergine di oliva-6 piccoli spicchi di aglio-sale grosso

Preparare la salsa all'aglio. Inserire nel boccale gli spicchi di aglio con il sale grosso: 15 sec. vel. Turbo. Unire il tuorlo e la patata sbucciata ancora tiepida: 10 sec. vel. 6. Unire l'olio come per la maionese dal foro del coperchio sulle lame in movimento a vel. 4: 1 min. vel. 4. Esaurito l'olio unire alla salsa 1 cucchiaio di acqua bollente sempre sulle lame in movimento a vel. 4. Versare la salsa ottenuta in una salsiera e tenere da parte. Preparare il merluzzo. Inserire nel boccale 1 lt. di acqua: 10 min. 100°C vel. 1. Nel frattempo sistemare nel Varoma tutte le verdure a pezzettoni (rape, fagiolini carote, cipollotti, patate rosse, cavolfiori e zucchine) e cuocere: 30 min. temp. Varoma vel. 1. Disporre sul vassoio del Varoma il merluzzo a pezzi grossi. Trascorsi 10 min. di cottura delle verdure sistemare nel Varoma il vassoio con il merluzzo e proseguire la cottura. Al termine togliere il vassoio con il merluzzo, sistemare tra le verdure le uova per farle rassodare, rimettere il vassoio e cuocere ancora: 10 min. temp. Varoma vel. 1. Disporre in un piatto da portata il merluzzo e i garusoli contornati dalle verdure e dalle uova sode sgusciate e tagliate a metà. Servire con la salsa precedentemente preparata nella quale si intingeranno di volta in volta i vari ingredienti.