



Bimby: Merluzzo con olive - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

400 gr. merluzzo, 30 gr. farina, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo, 20 gr. pangrattato, olive nere, 10 cl. Vino bianco, 150 gr. acqua, 40 gr. olio evo, sale
Inserisci nel boccale il pangrattato, l'aglio e il prezzemolo: 10 secondi a velocità 6 e metti da parte.
Infarina e sala il merluzzo ben asciutto e disponilo verticalmente nel cestello intervallandolo con strati del trito messo da parte. Unisci le olive e un po' di olio. Versa nel boccale il vino bianco, l'acqua, l'olio rimasto e il sale. Posiziona il cestello e cuoci: 30 minuti a temperatura 100 velocità 4. A cottura ultimata sistema il pesce nel piatto da portata e copriilo con il suo sugo.

eCucinando.it