



Bimby: Molluschi al varoma - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

1 kg. cozze e vongole, 1 lt. acqua, 1 limone, abbondante pepe
Inserisci l'acqua nel boccale e portala all'ebollizione per 10 minuti a temperatura 100 velocità 1. Disponi il pesce nel Varoma con abbondante pepe e posizionalo sul coperchio: 20 minuti a temperatura Varoma velocità 1. A cottura ultimata servi i molluschi con spicchi di limone.

eCucinando.it