



Bimby: Pesce all'acqua pazza - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti

800 gr. di pesce (ricciola, spigola o cernia) 2 spicchi di aglio 90 gr. di olio 200 gr. di pomodorini 200 gr. di acqua prezzemolo, sale e pepe q.b.

Preparazione

Inserire nel boccale 1 spicchio di aglio e olio 5 min. 100° vel. 1. Aggiungere pomodorini, acqua, sale e pepe 25 min. temp. Varoma Vel. 1. Disporre nel Varoma il pesce con aglio, prezzemolo e sale e posizionarlo sul coperchio dopo 5 min. Terminata la cottura, spinare il pesce, disporlo sul vassoio, cospargerlo con il sugo rimasto nel boccale e servire.

eCucinando.it