



Bimby: Pesce spada alla ghiotta - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

800 gr. tranci di pesce spada, 1 cipolla media, 1 gambo sedano, 5 cl. Acqua, 90 gr. olio evo, 15 olive verdi snocciolate, 2 cucchiaini capperi, 700 gr. passata pomodoro, sale, pepe
Inserisci nel boccale la cipolla e il sedano e tritali per 15 secondi a velocità 4. Unisci l'acqua e cuoci per 3 minuti a temperatura 100 velocità 1. Unisci 60 G di olio, i capperi e le olive: 3 minuti a temperatura 100 velocità 1. Alterna nel Varoma e nel suo vassoio le fette di pesce spada, qualche cucchiaino di pomodoro, parte del sughetto già preparato e irrori col rimanente olio. Inserisci nel boccale la passata di pomodoro rimasta, poco sale e pepe e cuoci per 25 minuti a temperatura Varoma velocità 3 e dopo 5 minuti posiziona il Varoma. A metà cottura rigira le fette di pesce. Terminata la cottura disponi il pesce in un piatto da portata con un poco di sugo e usa il sugo rimasto per condire spaghetti o linguine.

eCucinando.it