



Bimby: Peverada - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti Dose per 6 persone

1 lt. di acqua, 300 gr. di vitello a bocconcini, 200 gr. di pangrattato, 100 gr. di parmigiano grattugiato, 20 gr. di burro morbido, 50 gr. di olio, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaino di dado Bimby, 1 cucchiaino di sale, pepe q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale acqua, dado, e sale 10 min. 100° vel. 1. Aggiungere la carne 15 min. 100° vel.1. Togliere la carne e il brodo e mettere da parte. Posizionare la farfalla e inserire pangrattato, olio, burro e aglio: 10 min. 90° vel. 1. Aggiungere il brodo con la carne e il pepe: 40 sec. vel. 2 e 20 min. 100° vel. 1. Un minuto prima di ultimare la cottura, aggiungere il parmigiano e aggiustare all'occorrenza di sale e pepe. La peverada deve risultare piuttosto piccante.

eCucinando.it