



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

500 gr. polipetti, 90 gr. olio evo, 1 spicchio aglio, ½ scatola polpa pomodoro, 5 cl. Vino bianco, prezzemolo tritato, peperoncino, sale

Inserisci nel boccale l'olio, l'aglio, il peperoncino, i polipetti e cuoci: 20 minuti a temperatura 100 velocità 1. Irrora col vino bianco e lascia evaporare per 2 minuti. Unisci la polpa di pomodoro e termina la cottura per altri 5 minuti a temperatura 100 velocità 1, aggiungendo sale a piacere. A fine cottura unisci il prezzemolo tritato. Il tempo di cottura può variare perchè dipende dalla qualità del pesce.

eCucinando.it