



Bimby: Polpettine con peperoni, riso e salsa al curry - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingr x 6: Per le polpettine: 400 g di carne macinata di carne, un uovo, uno spicchio d'aglio, una cipollina, un panino raffermo, 12 cucchiaino di pepe, 12 cucchiaino di maggiorana, un cucchiaino di senape, sale. Per la salsa: un cucchiaino di dado bimby, 30 g di burro, 3 cucchiaini di farina, 3 cucchiaini di curry, un pizzico di zucchero, un cucchiaino di succo di limone, un misurino di panna. Per il contorno: 300 g di riso, 600 g di peperoni (Verdi, rossi, gialli)

Preparazione: Lavare i peperoni, tagliarli a strisce di 1 cm e disporne una parte nel varoma. Preparare le polpettine: inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel 6, aglio e cipolla: 10 sec vel 6. Aggiungere il panino ammorbidito nel latte e strizzato, la carne e tutti gli altri ingredienti: 20 sec vel 4 spatolando. Con le mani umide formare delle polpettine e metterle nel varoma sui peperoni, facendo attenzione a non ostruire i fori. Sulle polpettine disporre i peperoni rimasti. Senza lavare il boccale inserire 900 g d'acqua, salare e posizionare il cestello: 10 min 100° vel 1. posizionare il varoma e cuocere: 20 min varoma vel 1. Dopo 5 min inserire il riso dal foro del coperchio. terminata la cottura versare il riso in un piatto da portata e tenerlo in caldo con le polpettine e i peperoni. Con 300 g dell'acqua rimasta nel boccale(In caso integrarla) preparare la salsa: posizionare la farfalla e inserire tutti gli ingredienti tranne la panna: 5 min 80° vel 4. Un minuto prima del termine unire la panna dal foro: 10 sec vel 2. Condire il riso con parte della salsa e servire tutto con la salsa rimasta a parte in una salsiera.