



Bimby: Salmone al grattino - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti: 4 tranci di salmone 50 gr pane duro 30 gr capperi prezzemolo peperoncino 1 spicchio aglio 50 gr olio 500 gr acqua origano sale pepe.

Procedimento: adagiare il salmone nel varoma precedentemente unto di olio tritare nel boccale il pane i capperi il prezzemolo il peperoncino l'aglio il sale il pepe e l'origano 20 sec. vel 6 aggiungere l'olio e amalgamare 10 sec, vel 6.spalmare questa salsina sui tranci di salmone. Senza lavare il boccale mettere l'acqua posizionare il varoma e cuocere per 20 min. temp. varoma vel. 2.

eCucinando.it