



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

Ingr x 6: 700 g di filetti di sogliola o platessa, 2 zucchine medie, un peperone rosso, 12 champignon, 30 g di burro, un piccolo porro, 60 g di panna, un albume, olio, timo fresco, sale, pepe.

Preparazione: Ridurre le verdure in dadolata e disporne due terzi nel varoma. Ricavare dalle sogliole 12 filetti. Spianarli con un batticarne, asciugarli con carta assorbente e avvolgerli su sà@ stessi, in modo che la pelle stia all'interno. Disporli nel vassoio del varoma. Inserire nel boccale la rimanente polpa delle sogliole:

20 sec vel 8. Aggiungere la panna e l'albume: 20 sec vel 5 e mettere da prate. Inserire nel boccale burro e porro: 3 min 100Â° vel 3, aggiungere la rimanente dadolata di verdure: 5 min 100Â° vel 3. Terminata la cottura, pepare, unire il composto tenuto da prate e amalgamare con la spatola. Riempire i turbantini di sogliola.

Inserire nel boccale un lt d'acqua: 10 min 100Â° vel 1. Posizionare il varoma completo sul boccale: 20 min varoma vel 1. Terminata la cottura disporre i turbantini di sogliola in un piatto da portata contornati dalle verdure e cosparsi di timo.

eCucinando.it