



Bimby: Patate novelle e rape in salsa - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Ingr. x 6: 750 g di patate novelle tagliate a tocchi, 600 g di rape tagliate a fette. Per la salsa: 500 g di latte, 80 g di emmental, 30 g di burro, 12 cucchiaino di pepe, 3 cucchiaini di farina, 12 cucchiaino di sale, noce moscata.

Preparazione: Disporre le patate nel varoma e le rape nel cestello. Inserire nel boccale 700 g d'acqua salata, posizionare il cestello con le rape e cuocere 35

min temp varoma vel 2. Dopo 10 minuti posizionare il varoma con le patate e continuare la cottura. Al termine togliere varoma e cestello e tenere al caldo le

verdure. Preparare la salsa: eliminare l'acqua dal boccale e inserire tutti gli ingredienti: 5 sec vel 8 e 6 min 90° vel 4. Disporre le patate e le rape in un piatto da portata, cospargerle con la salsa e servire.

eCucinando.it