Filetti di persico di Zugo

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	20 Min.
Tempo di cottura	20 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair SE dal 2015

Preparazione

600 g di filetti di persico

burro, per ungere

sale

pepe

Ungere lo stampo in porcellana con il burro. Adagiare i filetti di pesce nello stampo imburrato e condire con sale e pepe.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 140 °C con Aria calda umida

½ CM di farina

50 ml di vino bianco

180 ml di panna

1 CM di punte di aneto

1 CM di dragoncello

Tritare finemente il dragoncello e l'aneto. Per la salsa, amalgamare la farina con il vino bianco, aggiungere la panna e le erbe aromatiche e condire con sale e pepe. Distribuire la salsa sopra i filetti di pesce. Collocare lo stampo in porcellana sulla griglia all'interno della camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare gli alimenti

Aria calda 140 °C per 20 Min.

Accessori

Stampo in porcellana ½ GN

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019