



Bimby: Bocconcini di carne ai funghi - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingr x 6: 350 g di vitello magro macinato, una patata 3 peperoni rossi carnosì, una cipollina, una zucchina, 100 g di finferli o pleurotus, uno spicchio d'aglio, 2 cucchiaini d'olio, un uovo, una manciata di foglie di basilico, un cucchiaio di pinoli, sale, pepe

Preparazione: Inserire nel boccale 800 g d'acqua e posizionare il cestello con la patata tagliata a fettine, la cipolla e la zucchina: 8 min 100°C vel 1. Nel frattempo disporre nel varoma i peperoni a fette e posizionarlo sul coperchio: 15 min varoma vel 1. Terminata la cottura togliere il cestello con le verdure e metterle da parte. Pelare i peperoni già cotti e lavarli. Inserire nel boccale ben asciutto, dal foro del coperchio con lame in movimento vel 7, pinoli, basilico, sale grosso, peperoni ed olio: 40 sec vel 7 e mettere da parte la salsina ottenuta. Inserire nel boccale aglio, finferli o pleurotus, olio e le altre verdure precedentemente cotte: 2 min 100°C vel 3, senz amisure. Lasciar raffreddare e aggiungere l'uovo, sale, pepe e la carne: 20 sec vel 1 spatolando e mettere da parte. Senza lavare il boccale inserire 600 g d'acqua: 6 min 100°C vel 1, quando l'acqua bolle posizionare il varoma col vassoio precedentemente unti con olio di semi e dove sarà stato disposto il ripieno a cucchiainate e cuocere: 15 min varoma vel 1. Togliere il coperchio del varoma e continuare la cottura per altri 5 min varoma vel 1. Disporre i bocconcini di carne in un piatto da portata e servirli con la salsa ai peperoni. Nel boccale potete preparare contemporaneamente un sugo di funghi e pomodoro per condire riso cotto a vapore o tagliolini.