



Bimby: Filetti di orata all'arancia - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

800 gr filetti di orata, 1 cucchiaio di aceto balsamico, 1 arancia (buccia e succo), 1 limone(succo), 1 cipolla, 40 gr. olio extra vergine, sale, pepe e noce moscata q.b.

Nel boccale tritare la cipolla e la buccia dell'arancia con le lame in movimento a vel 5 x pochi secondi.

Unire il succo degli agrumi, l'aceto balsamico e mescolare a vel 3 x 10"

Versare sui filetti di pesce e porli in frigo a macerare per almeno mezz'ora.

Togliere i filetti dalla marinata lasciando sui filetti il trito di cipolla e la buccia, disporli nel Varoma oliato, insaporire con il sale, pepe e noce moscata. Nel boccale versare 500 gr acqua, una fetta di limone ed un cucchiaino di sale. Posizionare il Varoma e cuocere a temp. Varoma x circa 40' vel 1. servire con fettine di arancia.

eCucinando.it