

IL PESCE

Vi suggeriamo alcuni piatti a base di pesce interessanti ed innovativi...

Sformato di pesce

Ingredienti:

1/2 Kg.di pesce cotto senza lische, 120 gr.di groviera, 2 cucchiari di farina, 2 uova, 4 fette biscottate, 2 bicchieri dosatori di latte, sale, pepe e noce moscata. Accessori da usare: Disco grattugia, lama universale

Preparazione:

Inserite il disco nel vaso da lavoro ed attraverso il tubo di alimentazione grattugiate il groviera mettendolo successivamente in una tazza. Sostituite ora al disco la lama universale per tritare le fette biscottate che metterete in un'altra tazza. Mettere ora nel vaso da lavoro il pesce, le uova, la farina, il sale, il pepe, una punta di noce moscata e lavorare il tutto per qualche secondo aggiungendo contemporaneamente dal tubo di alimentazione il latte fino ad ottenere un'impasto omogeneo. Mettete in una teglia l'impasto, spolverare con il groviera ed il trito di fette biscottate. Cuocete nel forno "Grill Magico" per 30 minuti.

Pasticcio di filetti di merluzzo

Ingredienti:

250 gr.di merluzzo, 125 gr.di olio extravergine di oliva, 125 gr.di latte, timo, aglio, cipolle, prezzemolo, alloro. Accessori da usare: lama universale

Preparazione:

Lasciare il merluzzo a mollo per 12 ore in acqua fredda. Tagliare il merluzzo a pezzi ed immergerli in un infuso aromatizzato con timo, aglio, cipolle, prezzemolo ed una foglia di alloro. Togliere tutte le lische. Mettere i pezzi di merluzzo con la pelle perché questa rende il pasticcio più morbido nel vaso da lavoro. Azionare l'apparecchio fino ad ottenere una crema; mentre l'apparecchio è in funzione versare attraverso il tubo di alimentazione latte caldo ed olio. Volendo un piatto più abbondante aggiungere delle patate cotte. Versare il pasticcio in uno stampo per sformati e cuocere nel forno "Grill Magico" per alcuni minuti. Aggiungere a piacere 2-3 riccioletti di burro.