



CUCINA CON NOI!

# Contorno Tricolore con quenelle di pesce al vapore

## INGREDIENTI

675 g di **Contorno Tricolore Orogel**

---

50 g di maionese

---

erba cipollina, maggiorana

---

sale e pepe

---

-1, c `e `Ωhappk `e ianhqvvk

---

**Aglia Orogel** q.b.

---

olio extravergine di oliva

---



## Preparazione

- 1 ?qk\_ana ] r]lkna lan 1 iejqpe \_en\_] e 'Ωhappe `e ianhqvk\* Bnqhh]rhe( condirli con poco olio, sale e pepe e amalgamarli alla maionese. =nki]pevv]na \_kj h] i]ccek]j]\* Lknna ej bneck ] n]Yna ``]na lan un'ora.
- 2 Versare il Contorno Tricolore in una padella antiaderente aggiungendo 3 cucchiai d'acqua, 3 cucchiai d'olio, l'aglio e l'erba cipollina tritata. Coprire e cuocere per 10 minuti, girando di tanto in tanto. Conservare in caldo.
- 3 Con l'aiuto di due cucchiaini formare le quenelle, disporle nei piatti, decorare con erba cipollina tritata e servirle con il Contorno Tricolore.

