



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

150 g di filetto di merluzzo

Aglie Orogel q.b.

olio extravergine di oliva





45



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

- 1** Cuocere a vapore per 5 minuti circa i filetti di merluzzo. Frullarli, condirli con poco olio, sale e pepe e amalgamarli alla maionese. Aromatizzare con la maggiorana. Porre in frigo a raffreddare per 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.

