

NASELLO CON PATATE DOLCE



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 porzioni - a partire da 9 mesi

- 300 g di patate dolci - 300 g di filetti di nasello - 1 foglia di alloro

1. Sbucciare la patata dolce e tagliarla a dadini di 0,5 cm di lato.
2. Versare 500 ml di acqua nel contenitore di metallo e inserire il cestello vapore. Mettere i dadini di patata nel cestello, mettervi sopra il nasello e la foglia di alloro. Avviare il programma VAPORE.
3. Servire.

Cook Expert ■