magimix

SAN PIETRO AL VAPORE

con erbe aromatiche

Preparazione : 20 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 40 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 4 persone

- 1 bel San Pietro da 2,5 kg - tagliato a filetti senza pelle né spine - 3 rametti di dragoncello - 3 rametti di basilico - 2 rami di timo - ½ ramo di rosmarino - 250 g di riso basmati - Sale e pepe - SALSA - 6 cucchiai di olio di oliva - 2 cucchiai di aceto di vino - 10 rametti di cerfoglio - 2 rametti di dragoncello - 4 foglie di basilico

---

1. Versare un litro di acqua nel serbatoio del Cuiseur Vapeur e aggiungere tutte le erbe aromatiche, salare e pepare. Mettere il coperchio. Far cuocere a vuoto 10 minuti, spegnere e lasciar riposare in infusione per 5 min.

2. Nel recipiente multifunzione, versare 250 ml di acqua e aggiungere il riso. Far cuocere 30 min. a 100°C. Mescolare a metà cottura.

3. Disporre i filetti di pesce sui cestelli vapore, mettere il coperchio e far cuocere 10-15 min. a 80°C.

4. Preparare la salsa: sciacquare e asciugare le erbe, tritarle, aggiungere l?olio e l?aceto e mescolare.

5. Disporre delicatamente i filetti di pesce su un piatto caldo, cospargere con un po? di salsa e servire il resto della salsa a parte in una salsiera.

Vaporiera multifunzionale ■