magimix

INVOLTINI DI SOGLIOLA

alla crema di olive

Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

- 4 filetti di sogliola - senza pelle né spine - 150 g di crema di olive - 1 rafano nero - 2 limoni - Sale e pepe nero

1. Stendere e appiattire i filetti di sogliola sul piano di lavoro, salare e pepare. Spalmare la crema di olive sui filetti, arrotolarli come un involtino e fissarli con uno stuzzicadenti di legno.

2. Versare un litro di acqua nel serbatoio del Cuiseur Vapeur, disporre gli involtini di sogliola nel cestello vapore, mettere il coperchio e cuocere 15 min a 80°C.

3. Tagliare in 4 i limoni, sbucciare e lavare il rafano nero e tagliarlo e fettine sottili.

4. Servire ben caldo con riso in bianco. Accompagnare con gli spicchi di limone e le fettine di rafano nero.

Vaporiera multifunzionale ■