

Salmone al vapore con asparagi



Tempo preparazione:
5 minuti

Tempo di cottura:
15 minuti

Dosatura:
Per 2 persone

Elenco ingredienti

- Filetti di salmone a tranci 6
- Asparagi (un mazzetto)
- Acqua 500 ml
- Vino bianco 50 ml
- Spicchi d'aglio (schiacciati) 2
- Buccia di mezzo limone

Istruzioni per la preparazione

1. Mescolare insieme il vino, l'aglio e la scorzetta di limone.
2. Spalmare il composto all'interno del pesce.
3. Assemblare il cestello per la cottura a vapore inserendo le maniglie negli appositi spazi sul vassoio del cestello e sistemando l'anello di supporto.
4. Posizionare il pesce e gli asparagi sul vassoio del cestello.
5. Riempire la ciotola di acqua e posizionare il cestello nella ciotola.
6. Attaccare la protezione termica ed abbassare la testa.
7. Impostare la temperatura a 110°C e la velocità di mescolamento alla velocità 3.
8. Impostare il timer per 15' e coprire la ciotola con il paraschizzi.
9. Insaporire e servire.