

BIMBY FREGOLA CON CARCIOFI E GORGONZOLA

INGREDIENTI

- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla piccola
- 5 carciofi freschi a fettine
- 50 g di olio d'oliva
- 50 g di vino bianco
- 1000 g di acqua
- 1 dado vegetale
- 1 pizzico di sale
- 350 g di fregola
- 150 g di gorgonzola a pezzi
- Prezzemolo tritato q.b.

ISTRUZIONI

Metodo tradizionale

1. Mettere nel boccale aglio, cipolla, carciofi a fette e tritare 5 sec. Vel.5.
2. Aggiungere l'olio e insaporire 5 min.100° vel.1. V
3. Sfumare con il vino 1 min.100° vel.1 senza misurino.
4. Versare l'acqua con il dado, il sale e portare a bollire 10 min. Varoma vel.1.
5. Aggiungere la fregola e cuocere 20 min. 100° antiorario vel 1.
6. Al termine della cottura aggiungere il gorgonzola e amalgamare 5 sec. Antiorario vel 2.
7. Spolverare a piacere con prezzemolo tritato.