

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*
- *4 cucchiaini di bottarga*
- *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 versare la fregola in una recipiente e cospergere di bottarga.*
7. *Spolverare a piacere con prezzemolo tritato.*