



SALSA CREMOSA AL PEPE (THERMOMIX®)



QimiQ VANTAGGI

- Consistenza cremosa in poco tempo
- Aumenta il sapore intrinseco degli ingredienti
- Godimento cremoso con meno grassi



Suggerimenti

Servire con filetto di maiale e verdure fresche dell'orto.

INGREDIENTI PER 4

| | |
|--------------|-------------------------|
| 250 g | QimiQ Sauce Base |
| 0.5 | Cipolla (Cipolle) |
| 25 g | Burro |
| 1 | Concentrato di pomodori |
| 125 g | Vino rosso |
| 60 g | Brodo di verdura |
| | Sale |
| | Pepe, |
| | Salsa di soia |
| | Grani di pepe mescolati |

PREPARAZIONE

1. Porre la cipolla nella ciotola di miscelazione e tritarla per 3 sec./velocità 5, spingendola verso il basso con la spatola.
2. Aggiungere il burro e la passata di pomodoro e cuocere a vapore per 3 min./120 °C/livello 1.
3. Mettere il vino rosso e il brodo vegetale nella ciotola e ridurre per 5 min/100 °C/livello 2 senza misurino.
4. Aggiungere la base di crema QimiQ, il sale e il pepe nella ciotola di miscelazione e mescolare per 5 sec./livello 4, far bollire per 10 min./100 °C/livello 2 e poi frullare per 10 sec./livello 5 - 8.
5. Salvare con salsa di soia e raffinare con grani di pepe colorati.