



QimiQ VANTAGGI



Suggerimenti

INGREDIENTI PER 4

720 g

Sale i pepe

330 g Filetto di petto di pollo

100 g Funghi

150 g QimiQ Sauce Base

50 g

1 Pepe di Caienna

Sale

100 g QimiQ Marinade

100 g Olio di girasole

3 g Sale

480 g Misto di verdura stagionale

125

125 g Burro

Sale i pepe

Olio di colza,

500 Fondo di vitello

500

0.25 kg Fleischabschnitte

125 Porto

125 Vino rosso

125 g Carota (Carote), grob geschnitten

125 g Radice di prezzemolo, grob geschnitten

125 g Sedano, grob geschnitten

150 g Cipolla (Cipolle), grob geschnitten

75 g Porro, grob geschnitten

50 g Funghi, grob geschnitten

15 g Zucchero di canna

1.5 Dente d'aglio

2 Rami di timo

1 Foglia d'alloro

Bacche di ginepro

Sale

Grani di pepe

250 g QimiQ Sauce Base

250

500 g Burro

65 g

80 g QimiQ Sauce Base

200 g Patate farinose

6 Tuorlo d'uovo

6 Bianco dell'uovo

100 g Farina

100 g Burro,

Pepe blanco

Sale

Noce moscata,

Burro,

PREPARAZIONE

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language