

UMIDO DI BIETOLE E FUNGHI



Categoria: Contorni

Creato il 2020-07-28
 Qualificata da Supercook CL
 Suggesto da Kitchen Center
 Tempo di preparazione:
 09:55 Minuti

Adatto per macchina:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

ELENCO INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

500 grammi	bietola
1 y 1/2 Litro	Acqua calda
1/2	Cipolla tagliata a metà
30 Millilitro/ millilitri	olio d'oliva
200 grammi	funghi freschi
1 spicchio	aglio
20 grammi	burro
50 grammi	Parmigiano grattugiato
100 grammi	pancetta
100 Millilitro/ millilitri	panna fresca
1/2 cucchiaino/ cucchiaini	pepe
	sale q.b.

PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

Per vedere la ricetta completa, si prega di accedere al tuo [profilo utente](#).