

## CONGER CHOWDER



Categoria: Piatti di pesce e carne

Creato il 2020-12-14

Qualificata da Supercook CL

Suggerito da Kitchen Center

Tempo di preparazione:

30:10 Minuti

Adatto per macchina:

- Supercook SC250

- Supercook SC300

- Supercook SC350

- Supercook SC380

- Supercook SC400

### ELENCO INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

<b>6 pezzi</b>	conger eel or fish of your choice (medium pieces)
<b>1</b>	onion cut into feathers
<b>300 grammi</b>	medium potatoes cut into 6 pieces
<b>1</b>	carote affettate
<b>1/2</b>	julienne paprika
<b>2</b>	peeled garlic
<b>150 Millilitro/ millilitri</b>	Vino bianco
<b>1 Litro</b>	acqua a punto di ebollizione
<b>1</b>	fish broth
<b>1 cucchiaino/ cucchiaini</b>	color chili pepper
<b>1 cucchiaino/ cucchiaini</b>	origano
<b>70 Millilitro/ millilitri</b>	olio d'oliva
<b>1 foglia / foglie</b>	alloro
	sale q.b.
	pepe qb
<b>50 Millilitro/ millilitri</b>	cream (optional)
	prezzemolo tritato

## PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

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