

# SWISS CHARD AND HAM STEW



Categoria: Contorni

Informazioni aggiuntive  
Senza glutine

Creato il 2024-08-27  
Qualificata da Supercook CL  
Suggerito da bastiann  
Tempo di preparazione:  
19:10 Minuti

Adatto per macchina:  
- Supercook SC250  
- Supercook SC300  
- Supercook SC350  
- Supercook SC380  
- Supercook SC400

## ELENCO INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

0.5	cipolla
15 Millilitro/ millilitri	olio d'oliva
500 grammi	bietola
100 grammi	ham
1	spicchio di aglio
1 Litro	acqua
100 Millilitro/ millilitri	milk cream
	sale
	Pepper or merkén

## PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

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

## STRUMENTO



Coltello da taglio  
(tagliente)



Cesto di vapore