

BLANQUETTE DE VEAU



Categoria: Piatti di pesce e carne

Informazioni aggiuntive tradizionale

Creato il 2013-12-04
Qualificata da Supercook FR
Suggerito da Supercook FR
Tempo di preparazione:
45:40 Minuti

Adatto per macchina:
- SUPERCOOK SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC400

ELENCO INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

700 grammi	veau à blanquette en gros dés
2	carote
1	cipolla
2 cucchiaino/ cucchiaini	olio d'oliva
400 grammi	funghi freschi
50 Millilitro/ millilitri	Vino bianco
600 Millilitro/ millilitri	acqua
2 cucchiaino/ cucchiaini	panna acida
	sale
1	dado vegetale

PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

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