

# FILETTI DI PESCE AL BURRO BIANCO DI DÉSORMEAU



Categoria: Piatti di pesce e carne

Creato il 2015-03-31

Suggerito da benelo

Tempo di preparazione:  
30:30 Minuti

Adatto per macchina:

- Supercook SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

## ELENCO INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

<b>4</b>	filetto di pesce
<b>4</b>	scalogni
<b>16</b>	funghi freschi Champignon
<b>500 Millilitro/ millilitri</b>	Vino bianco
<b>500 Millilitro/ millilitri</b>	panna
<b>100 Millilitro/ millilitri</b>	olio d'oliva o burro
<b>1 pizzico</b>	sale
<b>1 pizzico</b>	pepe
<b>1 cucchiaino/ cucchiaini</b>	amido di mais

## PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

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