

Gulash con fagioli e salsicce - Bimby

G

Portate

 Pronto in: 0:35 [h:mm]

 Persone

 Bimby


 Light?  Sì No 

 Difficoltà' ★○○○○

 Voto ★★☆☆

 vino rosso fermo, leggero



 Cottura e/o raffreddamento 0:30

 Preparazione 0:05

Ingredienti

- 1 cipolla
- 1 carota
- 40g olio
- 2 salsicce
- 250g funghi
- 1 scatola fagioli borlotti, lessati
- 1 patata, tagliata a dadi
- 100g acqua
- 100g passata di pomodoro
- 1 pizzico di timo
- 1 foglia d'alloro
- 1 cucchiaino di paprika

Procedimento

Mettere nel boccale la cipolla e la carota a pezzi e tritare 5 secondi velocità 7

Raccogliere tutto sul fondo

Versare l'olio e insaporire 3 minuti 100° velocità 1

Unire le salsicce a pezzi 3 minuti 100° antiorario velocità soft

Aggiungere i funghi affettati 5 minuti 100° antiorario velocità soft

Mettere nel boccale tutti gli altri ingredienti e cuocere 20 minuti 100° antiorario velocità soft

Deve risultare appena brodoso

Servire caldo

