

## Spiedini di coregone con patate e porri

**Preparazione:** circa 45 minuti  
Per 4 ciotoline da circa 4 dl ciascuna



**1 CC di burro**  
**200 g di porri**, ad anelli  
**8 patate da raclette** (circa 200 g), sbucciate, tagliate a metà  
**2 CC di vermut bianco secco** (p. es. Noilly Prat)  
**2 dl di brodo vegetale**  
**2 dl di mezza panna**  
**1 bustina di zafferano**  
**½ cc di sale**  
**un pizzico di pepe**

**Betty Bossi**

Ricetta di Betty Bossi

**4 filetti di coregone senza squame** (circa 200 g)  
**4 spiedini**  
**1 CC di vermut bianco secco** (p. es. Noilly Prat)  
**¼ di cc di sale**  
**un pizzico di pepe**  
**1 CC di aneto**, tagliato finemente

1. Scaldare il burro in una padella. Scottare i porri, aggiungere brevemente anche le patate. Aggiungere il Noilly Prat, ridurre leggermente. Aggiungere il brodo, la mezza panna e lo zafferano, speziare, coprire e lasciar sobbollire per circa 25 minuti, fino a quando non sarà morbido.
2. Sistemare un cestello per cottura a vapore in una grande padella e riempirlo di acqua fino al bordo inferiore del cestello. Infilare i filetti di pesce a zig zag negli spiedini, cospargere con Noilly Prat, speziare. Sistemare gli spiedini nel cestello per cottura a vapore, coprire e cuocere per circa 3 minuti. Distribuire le patate e i porri nelle ciotoline. Montare la salsa con un frullatore a immersione e distribuire nelle ciotoline. Sistemare gli spiedini di coregone sopra le patate e cospargere con l'aneto.

### Consiglio Miele :

È possibile preparare l'intera ricetta con il forno a vapore:  
sistemare porri, patate e Noilly Prat in un contenitore per la cottura in forno a vapore e cuocere per circa 5 minuti a 100 °C nel forno a vapore. Aggiungere panna e zafferano e cuocere a vapore per altri 15 minuti a 100 °C (in questo caso è possibile non utilizzare il brodo).  
Sistemare gli spiedini di pesce in un contenitore per la cottura in forno a vapore forato e unto e cuocere per gli ultimi 3 minuti. Ulteriori informazioni e consigli su [www.miele.ch](http://www.miele.ch).