

INGREDIENTI

Uova n° 6
Verdure miste gr 100
Panna fresca gr. 50
Pepe & Prezzemolo



PROCEDIMENTO:

Sbattete le uova poi aggiungete la panna e le verdure: possono essere usate verdure di nostro gusto quali zucchine, carote, peperoni, sedani, etc. Insaporite con pepe e prezzemolo. Con l'aiuto di un dosatore di salsa riempite lo stampo Pavoflex. Cuocete in forno a vapore a 100° per 15 minuti quindi sfornate.

INGREDIENTS

Eggs n° 6
Mixed vegetables 100 g.
Fresh cream 50 g.
Pepper & parsley



METHOD:

Beat the eggs and then add the cream and the vegetables: the vegetables can be to your liking, such as courgettes, carrots, peppers, celery etc. Flavour with pepper and parsley. With the aid of a sauce dispenser, fill the Pavoflex mould. Cook in a steam oven at 100° for 15 minutes and then remove from the oven.