BRANZINO SU VELLUTATA DI POMODORO GIALLO



Menù-Zutaten

60 g Passata di pomodoro giallo - U21X7

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Zutaten

1 Filetto di branzino

q.b. Germogli

q.b. Rosmarino

q.b. Aglio

Chef: Salvatore Coppola

Zubereitung

Rosolare l’aglio con un filo d’olio, aggiungere la passata gialla e lasciare cuocere.Tagliare il filetto di branzino a metà e rosolarlo in padella con olio, aglio e rosmarino. Disporre la passata al centro del piatto, adagiare sopra i filetti sovrapposti e completare con olio a crudo e germogli.

Verarbeitung ohne Gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)