CALAMARATA AUS FISCH IN WEISSWEINSOSSE

Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

70 gr Èmaremix - MZ1

n.B. Roux Bianco - BN1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

n.B. Weißwein

80g Calamarata

n.B. Frische Petersilie

n.B. Knoblauch

n.B. Frischer Chilli

40g Miesmuscheln

1 Rießengarnele

Zubereitung

Für 1 Person

Kochen Sie die Calamarata-Nudeln in reichlich Salzwasser. Bereiten Sie eine Pfanne mit etwas Öl und einer Knoblauchzehe vor, bräunen Sie den Knoblauch an und fügen Sie eine bereits gereinigte Garnele hinzu. Die Garnele leicht anbraten und beiseitestellen, dann wird sie zur Dekoration verwendet. In der Zwischenzeit den abgetropften Emaremix in eine Pfanne geben und mit Öl und Knoblauch abschmecken. Den Knoblauch entfernen und mit Weißwein ablöschen. Miesmuscheln und Venusmuschel in die Pfanne geben. Mit frischem Chili und Emaremix-Flüssigkeit abschmecken, mit etwas weißer Mehlschwitze eingedickt. Fügen Sie die Petersilie hinzu. Die Nudeln abtropfen lassen und mit dem Fisch in die Pfanne geben. Zum Servieren die Garnelen auf die Nudeln legen und servieren.

© 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)