FANTASIE AUS TINTENFISCHEN UND MIESMUSCHELN AUF KARTOFFELCREME MIT CACIO-KÄSE UND PFEFFER



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Menù-Zutaten

60 g. Ècacioepepe (Cacio-Käse-Pfeffersauce) - S4QX

70 g. Fiokki - PC0

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Pfeffer bunt geschrotet

n.B. Rosa Pfeffer

n° 24 Miesmuscheln

300 g Coktailtomaten

n.B. Petersilie

n.B. Knoblauch

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Miesmuscheln mit etwas Öl, einer Knoblauchzehe und ein wenig Petersilie in einem Topf öffnen. Èseppiacubetto kurz mit Öl, Knoblauch und Petersilie anbraten. Die Flüssigkeit der Miesmuscheln mit der Flüssigkeit von Èseppiacubetto auf 500 ml auffüllen. Erhitzen und die Fiokki zu einer Kartoffelcreme einrühren. Die Konsistenz bei Bedarf mit der restlichen Flüssigkeit von Èseppiacubetto regulieren. Die Kartoffelcreme als Spiegel auf den Teller geben, die offenen Miesmuscheln, Èseppiacubetto und die gewürfelten Cocktailtomaten daraufsetzen. Mit gehackter Petersilie, rosa und buntem Pfeffer bestreuen. Zuletzt mit Ècacioepepe und etwas nativem Olivenöl extra beträufeln.

Verarbeitung ohne Gluten

Per 6 persone.

Aprire le cozze in una casseruola con un filo d'Olio, uno spicchio d'aglio e un po' di prezzemolo. Saltare Èseppiafette con Olio, aglio e prezzemolo. Utilizzare il liquido delle cozze, aggiungendo il liquido di Èseppiafette per arrivare a 500 ml. Scaldarlo e unire i Fiokki, creando una vellutata di patate. Eventualmente regolare la consistenza con il restante liquido di Èseppiafette. Comporre il piatto mettendo come base la vellutata di patate, a seguire le cozze aperte, Èseppiafette tagliata a tocchetti e i pomodorini tagliati a cubetti. Aggiungere il prezzemolo tritato, il Pepe rosa e il Pepe colorato. Ultimare con Ècacioepepe a filo e un goccio d'Olio extravergine d'oliva.

© 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)