FISCHGESCHNETZELTES



Menù-Zutaten

20 g Capperini in olio extra vergine di oliva (Kapern, in nativem Olivenöl extra eingelegt) - XG7
400 g Pomodorina (Tomatensauce) - CA1
50 g Olive Nostraline denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z91
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Salbei
n.B. Rosmarin
1 Kg gemischter Fisch (Kabeljau, Seebrasse, Petersfisch, Wolfsbarsch)

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 4 Personen
Den Fisch würfelig schneiden, Pomodorina, die Kapern und Leccino-Oliven dazugeben. Mit frischen Rosmarin- und Salbeiblättern aromatisieren.

Tipps

Nach dem Ablöschen mit Weißwein bei kleiner Hitze etwa 30–35 Minuten köcheln lassen.

NIEDRIGTEMPERATURGAREN

Temperatur: 80 °C
Gardauer: 1 Stunde
Vor dem Servieren mit etwas nativem Olivenöl extra in der Pfanne erhitzen und bei Bedarf etwas Wasser dazugeben.

© 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)