GESCHMORTE MOSCHUSKRAKEN MIT POLENTA



Menù-Zutaten

100 g Pomodorina (Tomatensauce) - CA0K

1 confezione Polenta della casa (Polenta nach Art des Hauses) - PL1

1 confezione Polipetti alla marinara (Kleine Kraken nach Seemannsart) - MU1X

300 g. Sugo all'Arrabbiata (Scharfe Sauce) - CR1

q.b. Fumetto di Pesce (Fischfumet) - BP0

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer

n.B. Petersilie

n.B. Knoblauch

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Fischbrühe mit dem Fischfumet zubereiten und die Moschuskraken aus der Flüssigkeit abtropfen lassen. In der Zwischenzeit den gehackten Knoblauch und die Petersilie in etwas nativem Olivenöl extra anbraten; die Kraken, die scharfe Sauce, zwei Esslöffel Tomatensauce und eine Prise Pfeffer hinzufügen. Mit der Fischbrühe aufgießen und einige Minuten bei mäßiger Hitze kochen lassen. Nun die Polenta zubereiten, indem man das Menù-Produkt entsprechend der auf der Packung angegebenen Dosierung in kochendes Wasser gibt. Mit Salz abschmecken und fünf Minuten köcheln lassen, dann die Polenta auf eine Servierplatte geben, die geschmorten Moschuskraken darauf verteilen 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)