IN ORANGE MARINIERTER TINTENFISCH MIT GARTENGEMÜSE



Menù-Zutaten

Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Rosa Pfeffer

n.B. Salz und Pfeffer

n.B. Tintenfischtinte

1 Orange

240 gr Zucchini

120 gr Sellerie

240 gr Karotten

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Das Gemüse in feine Streifen schneiden und einige Minuten lang in Salz, Pfeffer und Öl marinieren.

Èseppiafette abgießen und in Salz, Pfeffer und Orangensaft marinieren.

Nach dem Marinieren alle Zutaten vermengen und in einen Reisformer pressen. Einen rechteckigen Teller mit der Tintenfischtinte bestreichen. Die in Form gepressten Zutaten in die Mitte setzen. Mit etwas nativem Olivenöl extra und abgeriebener Orangenschale garnieren

© 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)