KARTOFFEL CHICCHE MIT KRUSTENTIER BUISQE UND MUSCHELN AUF EINEM BETT AUS GELBEN DATTELTOMATEN

Menù-Zutaten

160 g. Chicche di patate (Kleine Kartoffelgnocchi) - RE1

40 g. Datterini gialli interi in succo (Gelbe Datteltomaten im Saft) - XM1X

40 g. Èbisquedicrostacei (Bisque aus Krustentieren) - WJQX

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

Zutaten

3 Stk MIeßmuscheln

3 Stk Garnelen

n.B. Salz und Pfeffer

n.B. Petersilie

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 1 Person

In einer Pfanne etwas natives Olivenöl extra hinzufügen und die Zucchini karamellisiert kochen, die Garnelen hinzufügen und weitere 1-2 Minuten kochen lassen. Zu diesem Zeitpunkt fügen wir die Krustentierbiskuitcreme, Miesmuscheln und Venusmuscheln (zuvor geöffnet) hinzu. Die Kartoffel-Chicche in kochendem Salzwasser kochen, sobald sie die Oberfläche erreicht haben, abtropfen lassen und mit etwas Petersilie in die Sauce geben. Nehmen Sie die gelben Datterini-Tomaten und mischen Sie sie mit einem Stabmixer, würzen Sie sie mit Salz und Pfeffer. Gießen Sie die Sauce auf einen Teller, legen Sie die Leckereien darauf und fügen Sie die Schalentiere hinzu. Zum Schluss einen Spritzer natives Olivenöl extra 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)