MEERESFRÜCHTESALAT MIT ARTISCHOCKEN AUF JÜDISCHE ART



Menù-Zutaten

150 g. Peperonepronto (Tafelfertige Paprika) - V41
30 g. Capperini in olio extra vergine di oliva (Kapern, in nativem Olivenöl extra eingelegt) - XG7
30 g. Olive Nostraline denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z91
6 Carciofi alla Giudia - HD307
600 g. Èmaremix - MZ1
75 g. Pesto rosso (rotes Pesto) - CG0K
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
q.b. Pepe verde liofilizzato (Gefriergetrockneter grüner Pfeffer) - PH9

Zutaten

45 g Selleriestange
n.B. Petersilie

Chef: Giovanni Pace

Zubereitung

Für 6 Personen

èmaremix sorgfältig abtropfen. In einer Kasserolle etwas natives Olivenöl extra erhitzen und die gewürfelten Selleriestangen anbraten, die gehackten Paprikaschoten, Oliven, Kapern und das rote Pesto dazugeben, dann die Fischmischung mit einem Teil der Einmachflüssigkeit und einigen grünen Pfefferkörnern dazugeben und ein paar Minuten kochen lassen. Den lauwarmen Meeresfrüchtesalat auf die Teller geben; mit einer in Scheiben geschnittenen Artischocke, einem Spritzer Öl und etwas gehackter Petersilie garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)