SGOMBRO SU LETTO DI FRIARIELLI CON PINOLI E UVETTA



Menù-Zutaten

600 g Èfriarielli - B41

90 g Dorati - TN1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

q.b. aglio

24 g uvetta

18 g pinoli

450 g (6 pezzi) sgombro fresco sfilettato

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Verarbeitung ohne Gluten

Per 6 persone.

In una padella con un filo d'olio rosolare l'aglio tritato. Aggiungere Èfriarielli e i Dorati saltandoli per alcuni minuti. A parte, sempre in padella, rosolare lo sgombro da entrambi i lati. Comporre il piatto posizionando al centro Èfriarielli con i Dorati, aggiungere i pinoli tostati e l'uvetta ammollata. Posizionare lo sgombro appena rosolato e ultimare con un goccio d'olio.

© 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)