TINTENFISCHSPIESSCHEN MIT AROMATISIERTEM PANIERMEHL



Menù-Zutaten

100 g Pesto ai pistacchi (Pistazienpesto) - BX7

100 g Pesto di agrumi (Zitrusfrüchtepesto) - BO7

100 g Salsa alle noci (Walnusssauce) - C47

100 g Salsadoro - KQH

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

20 Sepien

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

(Mengenangaben für 5 Spießchen)

Etwa 100 g Sauce oder Pesto mit 200 g Paniermehl zu einem aromatisierten Paniermehl vermengen.Nach Bedarf natives Olivenöl extra hinzufügen.

Tipps

Die Sepien aufspießen und in das Paniermehl drücken. Mit Öl besprühen und im Ofen 5 Minuten bei 180 °C oder auf der Grillplatte 2 Minuten pro Seite braten. Oder aber mit etwas nativem Olivenöl extra in einer beschichteten Pfanne braten.

© 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)