CALAMARO CON VERDURE E BISQUE



Menù Ingredients

150 g Èmazzancolle - MJ1

150 g Èbisquedicrostacei - WJQX

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredients

12 Calamari piccoli

120 g Carote

120 g Zucchine

60 g Peperone rosso

q.b. Sale

q.b. Piselli surgelati

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Gluten Free Method

Per 6 persone

Pulire accuratamente i calamari. Tagliare le carote, le zucchine e i peperoni a listarelle, poi condire con un filo d'Olio exravegrine di oliva e un pizzico di sale. Farcire ogni calamaro con le verdure tagliate inserendo anche le Èmazzancolle. In una padella con un filo d'Olio far rosolare i calamari ed aggiungere un goccio di liquido delle Èmazzancolle. Coprire con il coperchio e far cuocere per 15 minuti. Nel frattempo scottare i piselli in acqua salata e poi macinarli a crema regolando la consistenza con il liquido delle Èmazzancolle. Quando i calamari saranno cotti, tagliarli a tranci e posizionarli sul piatto. Decorare con la purea di piselli e la Èbisque precedentemente scaldata con aggiunto un goccio di liquido delle Èmazzancolle. Ultimare con un filo d'Olio extravergine di oliva e servire.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)