CAPESANTE IN GUAZZETTO DI CROSTACEI



Menù Ingredients

300 g Èbisquedicrostacei - WJQX
q.b. Flower Mix Multicolor - 1716
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredients

36 Capesante
q.b. Prezzemolo
250 g Squacquerone
150 g Panna fresca
q.b. Basilico
q.b. Aglio
q.b. Brandy
q.b. Burro

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Per 6 persone

Togliere le capesante dal proprio guscio e saltarle in padella con un pò di burro. Fiammarle con brandy e continuare la cottura per pochi minuti aggiungendo prezzemolo tritato. In un tegame rosolare l'aglio, aggiungere la Èbisquedicrostacei e scaldare per pochi minuti. Nel frattempo montare lo squacquerone in planetaria con la panna fresca. Impiattare mettendo come base la Èbisquedicrostacei, aggiungere le capesante, un ciuffo di squacquerone e ultimare con la miscela di fiori per decorazione e Olio aromatizzato al basilico.

Gluten Free Method

Utilizzare prodotto che riporta in etichetta SenzaGlutine.

© 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)