

CODA DI ROSPO IN GUAZZETTO



Menù Ingredients

1200 g. Sugo ai pomodorini datterini - CU0K
Fumetto di Pesce - BPO

Ingredients

900 gr Coda di rosso
q.b. Vino bianco
q.b. Cipolla
q.b. Aglio
q.b. Prezzemolo fresco

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Per 6 persone

Pulire, pelare e sfilettare la coda di rosso, poi tagliarla in tranci. In una casseruola appassire l'aglio e la cipolla tritati insieme a un poco d'olio extravergine; aggiungere i tranci di pesce e lasciar rosolare. Bagnare con il vino bianco e far evaporare, quindi incorporare il sugo ai pomodorini datterini e un poco di fumetto di pesce in polvere. Spolverizzare con prezzemolo tritato e terminare la cottura. Distribuire i tranci di coda di rosso nei piatti e completare con un filo d'olio extravergine a crudo.