FANTASIA DI SEPPIE E COZZE SU VELLUTATA DI PATATE CON CACIO E PEPE

Menù Ingredients

300 g. Èseppiafette - WD1

60 g. Ècacioepepe - S4QX

70 g. Fiokki - PC0

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261

q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredients

24 Cozze

300 gr. Pomodorini

q.b. Prezzemolo

q.b. Aglio

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Gluten Free Method

Per 6 persone.

Aprire le cozze in una casseruola con un filo d'Olio, uno spicchio d'aglio e un po' di prezzemolo. Saltare Èseppiafette con Olio, aglio e prezzemolo. Utilizzare il liquido delle cozze, aggiungendo il liquido di Èseppiafette per arrivare a 500 ml. Scaldarlo e unire i Fiokki, creando una vellutata di patate. Eventualmente regolare la consistenza con il restante liquido di Èseppiafette. Comporre il piatto mettendo come base la vellutata di patate, a seguire le cozze aperte, Èseppiafette tagliata a tocchetti e i pomodorini tagliati a cubetti. Aggiungere il prezzemolo tritato, il Pepe rosa e il Pepe colorato. Ultimare con Ècacioepepe a filo e un goccio d'Olio extravergine d'oliva.

© 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)