FILETTO DI RANA PESCATRICE IN SALSA DI PISTACCHI

Menù Ingredients

120 g Èsalicornia - WM1X

250 g Pesto ai pistacchi - BX7

6 Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X

6 fette Guanciale cotto affumicato - 2T9

q.b. Fumetto di Pesce - BP0

q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredients

1200 g Rana pescatrice a filetti

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Per 6 persone

Su un filetto di rana pescatrice distribuire la Èsalicornia e i Mini Red tagliati a metà. Sovrapporre un altro filetto e foderare il tutto con il Guanciale cotto affumicato (la rana pescatrice risulterà farcita con Èsalicornia e Mini Red). Legare il tutto e cuocere in forno a 190°C per 15 minuti. Preparare la Salsa di Pistacchi diluendo il Pesto Menù con un goccio di Fumetto di pesce. Stendere la Salsa ottenuta sul piatto. Tagliare la rana pescatrice in tranci e posizionare ogni trancio al centro del piatto. Ultimare decorando con Peperoncini in fili e Pepe rosa.

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)