MOSCARDINI IN UMIDO CON SCAROLA



Menù Ingredients

400 g Scarola brasata - ZH0K

Fumetto di Pesce - BP0

Ingredients

q.b. Sale

q.b. Pepe bianco

q.b. Prezzemolo fresco

q.b. Peperoncino in polvere

1 spicchio Aglio

q.b. Crostini di pane

20 g Cipolla

180 g Patate

180 g Pomodorini Pachino

q.b. Vino bianco

1 kg Moscardini

Chef: Tommaso Ruggieri

Method

Per 6 persone

Lessare le patate e tagliarle a cubetti. Nel frattempo in una casseruola scaldare l'olio extravergine e soffriggervi la cipolla e l'aglio tritati; aggiungere i moscardini e rosolarli per qualche minuto a fuoco moderato. Bagnare con il vino bianco e lasciar evaporare, quindi incorporare i pomodorini Pachino a spicchi. Insaporire con un pizzico di peperoncino, pepe e sale, poi diluire a piacere con un poco d'acqua e spolverizzare con fumetto di pesce. Continuare la cottura per circa 15 minuti. A questo punto inserire le patate a cubetti, la scarola brasata e abbondante prezzemolo tritato. Mantenere sul fuoco e far amalgamare; completare con un filo d'olio extravergine a crudo. Servire i moscardini ben caldi accompagnati dai crostini di pane tostati.

Gluten Free Method

Utilizzare Pane senza glutine tagliato a fette e tostato.

© 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)