TRITTICO DI PESCE SU VELLUTATA DI HUMMUS



Menù Ingredients

24 Dorati - TN1

360 g Hummus di ceci bio - ZC70B

36 (120 g) Èmazzancolle - MJ1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredients

q.b. pepe nero

q.b. finocchietto

q.b. prezzemolo

q.b. aglio

18 cozze

12 tentacoli di polipo

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Gluten Free Method

Per 6 persone.

Lessare il polpo in acqua bollente. Pulire le cozze e cuocerle in un tegame con un filo d'olio, uno spicchio d'aglio e un gambo di prezzemolo. Quando le cozze saranno aperte aggiungere i tentacoli di polpo lessati, Èmazzancolle Menù e i Dorati. Saltare il tutto a fuoco vivo per alcuni minuti. Nel frattempo scaldare l'Hummus con un goccio di liquido delle Èmazzancolle, dandogli una consistenza cremosa. Su un piatto stendere a specchio l'Hummus, aggiungere il trittico di pesce e aromatizzare con prezzemolo tritato. Ultimare con un filo d'olio, una macinata di pepe e un ciuffo di finocchietto.

© 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)