

## 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.