# BOGAVANTE GRATINADO EN SALSA MEDITERRÁNEA.



## Ingredientes Menù

150 g Soleggiati - TX1
180 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
30 g Preparato in polvere allo zafferano (Preparado en polvo de azafrán) - B90

## Ingredientes

6 bogavantes
200 g Barra de Pan
15 g queso parmesano
30g cebolla roja
6 g albahaca fresca
8 g perejil fresco
al gusto Sal
al gusto Pimienta

**Chef:** Diego Ponzoni

## Preparación

Para 6 personas

Quite el borde del pan y cortarlo en dadidos.
Picarlo en una mezcladora con el queso rallado Parmesano y el Preparado en polvo con azafrán.
Añadir al conjunto el perejil picado, 30g. de aceite, pimienta y sal.
Escurrir los Soleggiati de su aceite de conservación, picarlos y ponerlos en un bol con la albahaca y la cebolla cortada en juliana.
Sazonar con el resto del aceite.
Partir a lo largo los bogavantes y espolvorear cada mitad con el pan de azafrán.
Cocinar los bogavantes en la parrilla unos minutos y terminar la cocción en horno aireado a 160°C unos cinco minutos.
Poner la salsa de cebolla y los Soleggiati en recipientes individuales y servir los bogavantes gratinadas con salsa mediterránea.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)