

## BRODETTO DI SCORFANO ALLO ZAFFERANO CON JULIENNE DI VERDURE



### Ingredientes Menù

- 120 ml Olio extravergine di oliva - EK5
- 15 g Fumetto di Pesce - BP0
- 15 g Preparato in polvere allo zafferano - B90

### Ingredientes

- q.b. Sale e Pepe
- 15 g Prezzemolo
- 100 g Scalogno
- 100 g Pomodori
- 120 g Sedano bianco
- 180 g Zucchine
- 180 g Carote
- q.b. Vino bianco
- 720 g Scorfano

**Chef:** Giovanni Pace

**Sin gluten**

### Preparación

Per 6 persone

Pulire e sfilettare lo scorfano. Lavare e mondare le carote, le zucchine ed il sedano, quindi, con l'aiuto di una mandolina, ricavarne delle tagliatelle. Tritare lo scalogno e, in una pentola capiente, farlo rosolare nell'Olio extravergine di oliva; aggiungere anche le tagliatelle di verdure facendole saltare per alcuni minuti. Aggiustare di sale e pepe, bagnare con il vino bianco e lasciar evaporare. A questo punto incorporare un litro d'acqua e portare ad ebollizione; inserire ora il Preparato allo zafferano precedentemente diluito con un poco d'acqua bollente e di seguito i filetti di scorfano, i pomodori tagliati a concassé, il Fumetto di pesce, il prezzemolo tritato e la foglia d'alloro. Chiudere la pentola con un coperchio e lasciar cuocere la zuppa per alcuni minuti. Distribuire il brodetto nei piatti e servirlo, a piacere, con crostoni di pane profumati all'aglio.