CREMA DE PIMIENTOS ROJOS Y CABRACHO EN HOJA OTOÑAL



Ingredientes Menù

140 g Crema di peperoni rossi (Crema de pimientos rojos) - KN0K

n° 6 Foglia finger autunnale (Hoja otoñal para canapés) - 7083

Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

pimienta

tomillo

ajo

Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Para 6 personas

Dorar ligeramente el ajo picado y el tomillo fresco en una sartén. Añadir Èscorfano y calentarlo durante unos pocos minutos. En una cazuela, calentar la crema de pimientos con un poco de agua o caldo. Montar el plato colocando antes la crema de pimientos y luego la hoja otoñal y el cabracho en el centro. Culminar decorando con una ramita de tomillo, una pizca de pimienta y un chorrito de aceite.

© 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)