ENSALADA DE MAR CON ALCACHOFAS “A LA JUDÍA”



Ingredientes Menù

150 g Peperonepronto - V41
30 g Capperini in olio extra vergine di oliva (Alcaparras en aceite de oliva virgen extra) - XG7
30 g Olive Nostraline denocciolate (Aceitunas «Nostraline» sin hueso) - Z91
6 Carciofi alla Giudia - HD307
600 g Èmaremix - MZ1
75 g Pesto rosso (Pesto rojo) - CG0K
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
Pepe verde liofilizzato (Pimienta verde liofilizada) - PH9

Ingredientes

45 g Apio fresco
Perejil

Chef: Giovanni Pace

Preparación

Escurrir con esmero el Èmaremix y conservar su líquido en un recipiente aparte.
En una sartén, calentar un poco de aceite extra virgen, saltear el apio en dadidos y añadir Pimiento listo también en dadidos, las Aceitunas nostralines, las Alcaparras pequeñas y el Pesto rojo.
Al final de la cocción, añadir E’maremix con una parte de su liquido y algunos granos de Pimienta verde. Dejar cocinar en el fuego unos minutos.
Emplatar la ensalada de mar templada y acompañar con Alcachofas a la judía cortadas en láminas y una pizca de perejil picado.

Procedimiento sin gluten

© 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)