ESPAGUETIS CON PEZ ESPADA AHUMADO, SALSA DE CÍTRICOS Y ALCAPARRAS



Ingredientes Menù

120g Pesce Spada Affumicato (trancio) (Corte de pez espada ahumado) - 1X9
20g Capperini in olio extra vergine di oliva (Alcaparras en aceite de oliva virgen extra) - XG7
30g Capperi sotto sale (Alcaparras en sal) - U39
90g Salsa di agrumi (Salsa de cítricos) - BO0X

Ingredientes

320g de Spaghettoni al bronce
al gusto mejorana fresca
al gusto perejil fresco

Chef: Maurizio Ferrari

Preparación

para 4 personas
Cocer los spaghettoni en abundante agua con sal hirviendo. Mientras tanto, dorar el pez espada cortado en dados en una sartén, añadiendo un poco de agua de cocción. Escurrir los spaghettoni e incorporarlos a la salsa; luego, saltear durante un minuto con las hojas de mejorana frescas y las alcaparras en aceite. Retirar del fuego y añadir la salsa de cítricos y el perejil fresco. Emplatar y servir con las alcaparras desaladas y fritas

© 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)