GRAN FRITURA MIXTA



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredientes Menù

140 g Mix tecnico per frittura - Q81

Ingredientes

600 g gambas limpias

600 g anillas y cabezas de calamar limpias

120 g zanahoria

90 g calabacín

120 g cebolla

Preparación

Para 6 Personas

Pelar y limpiar bien las gambas quitándoles el hilo. Limpiar los calamares y cortarlos en anillas. Cortar las zanahorias y los calabacines en tiras, la cebolla en aros. Preparar la mezcla para rebozar diluyendo 64 g de preparado en 76 g de agua. Sumergir las verduras y el pescado en la mezcla para rebozar, escurrir bien y freír en abundante aceite bien caliente. Escurrir la fritura y colocarla sobre papel absorbente unos segundos y servir de inmediato.

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)