GUAZZETTO DE MERO CON AZAFRÁN



Ingredientes Menù

30 g Preparato in polvere allo zafferano (Preparado en polvo de azafrán) - B90
800 g Ècernia - WG1X
n°6 Mini Red Pomodori semisecchi pelati Pizzutello (Tomates semisecos pelados pizzutello) - XN1X
Fumetto di Pesce (Fumet de pescado) - BP0
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

Ingredientes

pimienta
perejil
ajo
120 g apio
120 g zanahorias
60 g cebolla
Laurel

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 6 personas
En una sartén, agrega un chorrito de aceite y sofríe la cebolla, la zanahoria y el apio cortados en tiritas. Condimente con un poco de ajo y perejil. Luego agregue el caldo elaborado con el caldo de pescado y verduras. Continuando con la cocción, agregue Ècernia. Agrega la hoja de laurel y el preparado de azafrán. Regular la densidad con un poco de caldo y servir. Termina el plato decorándolo con un tomate Mini Red cortado por la mitad, una hoja de laurel, pimienta molida y un chorrito de aceite crudo.

© 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)