LANGOSTINOS EN TEMPURA CON PEPERONISSIMA

Ingredientes Menù

150 g Peperonissima - VO7

180 g Pangiallo (Pan amarillo) - Q31

Ingredientes

24 langostinos

300 g albúmina

60 g valeriana

sal

Chef: Diego Ponzoni

Preparación

Limpiar los langostinos quitando el caparazón y el hilo negro central. Lavarlos con cuidado y secarlos colocándolos entre dos hojas de papel absorbente. A continuación, pasarlos por albúmina y luego por Pangiallo. Mientras tanto, calentar el aceite a 150°/160° y luego freír los langostinos durante un minuto aproximadamente; escurrirlos para retirar el exceso de grasa colocándolos sobre papel absorbente. A continuación, colocar en el centro de cada plato unas hojas de valeriana y poner encima los langostinos. Acompañar con la salsa Peperonissima servida en un cuenco aparte.

© 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)