MARITATI CON ÈBACCALÀ, PURÉ DE GARBANZOS, SALSA DE TOMATES DÁTIL AMARILLO Y PESTO DE MEJORANA



Ingredientes Menù

150g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC
1 embalaje Ceci lessati (Garbanzos cocidos) - Z00
300g Datterini gialli interi in succo (Tomates dátil amarillos en su jugo) - XM1X
400g Èbaccalà - WL1X

Ingredientes

300g de pasta Maritati
al gusto mejorana fresca
50g de almendras, sin cáscara y peladas
al gusto sal y pimienta
20g de chalotas
al gusto ajo

Chef: Tommaso Ruggieri

Preparación

para 4 personas
Batir la mitad de los garbanzos con su líquido y retirar. Preparar el pesto de mejorana batiendo la mejorana con la mitad del aceite, las almendras, sal y pimienta. Para preparar la salsa de tomate dátil amarillo, calentar el aceite, sofreír los tomates con las chalotas y el ajo, cocinar a fuego lento, añadir el Èbaccalà y salpimentar. Mezclar la salsa de tomates dátil amarillos con el puré de garbanzos y los garbanzos enteros. Cocer la pasta en abundante agua con sal hirviendo, escurrirla cuando esté «al dente» y mezclar la salsa (si es necesario, añadir un poco de agua de cocción). Servir con unas gotas de pesto de mejorana (también se puede servir por separado), un pétalo de tomate frito y un poco de mejorana fresca.

© 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)