ORECCHIETTE CON PEZ ESPADA AHUMADO, PANZANELLA Y SALSA ÈCACIOEPEPE



Ingredientes Menù

160g Pesce Spada Affumicato (trancio) (Corte de pez espada ahumado) - 1X9
al gusto Ècacioepepe - S4QX
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC
al gusto Taralli classici («Taralli» clásicos) - 584M

Ingredientes

al gusto lechuga iceberg, unas cuantas hojas
250g de Orecchiette
al gusto sal y pimienta
100g de pepino
150g de tomate rojo
100g de cebolla morada dulce de Acquaviva • albahaca fresca
al gusto ajo

Chef: Tommaso Ruggieri

Preparación

para 4 personas
Untar las hojas de lechuga iceberg con un poco de salsa Ècacioepepe y añadir los Taralli desmenuzados. Preparar todas las verduras. Para ello, cortar la cebolla en aros, pelar y cortar el pepino en cubos, cortar el tomate en dados y picar el ajo. Mezclar todos los ingredientes con aceite de oliva virgen extra y salpimentar. Mientras tanto, cortar el pez espada ahumado en rodajas finas. Cocer la pasta con abundante agua con sal hirviendo, escurrirla cuando esté «al dente», mezclarla con la salsa y servir en hojas de lechuga con las rodajas de pez espada. Aderezar con un chorrito de salsa Ècacioepepe

© 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)