PACCHERI RELLENOS DE MERO, PATATAS Y ALMEJAS SOBRE CREMA DE BRÓCOLI



Chef: Diego Ponzoni

Ingredientes Menù

40 ml. Olio extravergine di oliva - EK5

480 g. Ècernia - WG1X

50 g. Filetti di Acciughe - MP1

Ingredientes

500 g Paccheri

480 g Patatas

210 g Brocoli

70 g Queso Pecorino

Sal y pimienta

Perejil

Puerro

Preparación

Para 6 personas.
Preparar el relleno para los paccheri: cortar las patatas peladas en dados y dorarlas en una sartén con un poco de aceite, sal y pimienta. Añadir poco a poco el agua y llevar a ebullición. Una vez cocidas, deben quedar sin agua. En otra sartén, dorar el mero con el ajo, el perejil y un poco de aceite durante unos segundos. Cuando las patatas y el mero estén fríos, mezclarlos en un cuenco y añadir las anchoas desmenuzadas y el queso pecorino rallado. Si fuera necesario, ajustar el punto de sal y pimienta. Verter la mezcla en una manga pastelera y guardar en el frigorífico. Ahora preparar la crema de brócoli: escaldar las cabezas de los brócoli en agua hirviendo salada durante 5 o 6 minutos y enfriarlas inmediatamente en agua y hielo para que conserven su color. Reservar algunas rosetas de brócoli para la decoración final. Escurrir y triturar el resto de los brócoli con un poco de aceite y una parte de su agua de cocción hasta obtener una consistencia lisa y homogénea. Cortar unas tiras de puerro y escaldarlas durante un minuto en agua hirviendo; luego, enfriarlas en agua y hielo. Cocer al dente los paccheri en agua hirviendo salada y escurrirlos. Rellenar los paccheri con el relleno de mero y patatas, atarlos en porciones de seis con las tiras de puerro y hornear en horno ventilado durante 5 o 6 minutos a 180 - 190 °C. Extender la crema de brócoli en el centro del plato y colocar encima los paccheri gratinados. Terminar el plato decorando cada pacchero con una almeja sin concha y una roseta de brócoli.

Procedimiento sin gluten

* Si se utilizan los paccheri con la indicación «sin gluten» en la etiqueta, la preparación es Gluten Free.

© 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)