SAVARIN DI ANELLETTI ALLO SPADA CON SEDANO RAPA, ZABAGLIONE DI DATTERINI E OLIO ALLA MENTUCCIA

Chef: Giovanni Pace

Ingredientes Menù

200 g. Olio extravergine di oliva - EK5

400 g. Sugo ai pomodorini datterini - CU0K

800 g Èpescespada - WK1

8 g. Fumetto di Pesce - BP0

Ingredientes

420 g. anelletti

2 sedani rapa

prezzemolo

pepe

sale

1 mazzetto piccolo mentuccia

1 spicchio aglio

Preparación

Per 6 persone.

Preparare il fumetto di pesce diluendo il prodotto Menù in mezzo litro d'acqua bollente aromatizzata con i gambi di prezzemolo. Con l'aiuto di un'affettatrice tagliare sottilmente il sedano rapa. In una padella antiaderente scaldare un cucchiaio d'olio extra vergine e rosolarvi le fettine di sedano rapa, evitando di farle scurire, quindi asciugare su della carta assorbente. Rivestire gli stampi da savarin monoporzione con le fette di sedano rapa. Nel frattempo frullare i datterini e passarli al setaccio, quindi montare con la frusta lo zabaglione al pomodoro incorporandovi a filo 50 g. d'olio extra vergine. Sbianchire ora in acqua bollente la mentuccia, poi frullarla insieme a 100 g. d'olio extra vergine; filtrare il condimento aromatico facendolo colare attraverso un canovaccio. A questo punto in abbondante acqua bollente cuocere al dente gli anelletti di pasta. In una casseruola soffriggere l'aglio e il prezzemolo tritati con un poco d'olio extra vergine, quindi aggiungere il pesce spada alla mediterranea e il fumetto di pesce precedentemente preparato. Scolare gli anelletti e saltarli nel condimento al pesce, avendo però cura di mantenere un poco di salsa da parte. Riempire gli stampini monoporzione con la pasta allo spada e infornare a 200°C per dieci minuti. Sformare il savarin di anelletti su un piatto, salsare al centro con il pesce spada, poi con lo zabaglione di datterini e ultimare con alcune gocce di olio alla mentuccia.

© 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)