SUPREMA DE PEZ ESPADA CON CON TINTA DE SEPIA, GAMBAS, SOLEGGIATI Y ALCACHOFA A LA PARRILLA.



Chef: Tommaso Ruggieri

Ingredientes Menù

120 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
30 g Soleggiati - TX1
6 Carciofi alla griglia (Alcachofas a la parrilla) - TO1
60 ml Ènerodiseppia - WBQX
Fumetto di Pesce (Fumet de pescado) - BP0

Ingredientes

900 g en 6 supremas de pez espada
18 gambas frescas
60 g tinta de sepia
Sémola triturada
Perejil
12 g Chalote
Sal
Pimienta
Uno diente de ajo

Preparación

Por 6 personas:

Pelar las gambas y lavarlas bien con agua corriente.
Enharina los filetes de pez espada con semola picada.
Filtrar la tinta de sepia con la ayuda de una estameña.
Calentar un poco de aceite extra virgen en una cacerola y sofreír la cebolla picada con diente de ajo entero y sin pelar.
Luego, añadir el pescado, saltearlo y regar con vino blanco, agregar el Caldo de pescado y la tinta de sepia.
Sofreír los camarones con un hilo de aceite extra virgen y los Soleggiati.
Crear un lecho de tinta de sepia en el plato y añadir encima la suprema de pez espada, las gambas y los Soleggiati.
Servir con alcachofa a la parrilla (con hilo de aceite), unos Soleggiati y una pizca de perejil picado.

Procedimiento sin gluten

© 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)