BROCHETTES DE SEICHE AVEC PANURES AROMATISÉES



Ingrédients Menù

100 g Pesto ai pistacchi (Pesto aux pistaches) - BX7

100 g Pesto di agrumi (Pesto d'agrumes) - BO7

100 g Salsa alle noci (Sauce aux noix) - C47

100 g Salsadoro - KQH

q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

20 supions (petites seiches)

Chef: Monica Copetti

Préparation

Doses pour 5 brochettes

Mélanger 100 g environ de Sauce ou de Pesto avec 200 g de Chapelure et utiliser le mélange obtenu comme panure aromatisée. Au besoin, ajouter de l'Huile d'olive extra vierge.

Suggestions

Enfiler les supions sur un pique à brochette et les passer dans la panure. Verser quelques gouttes d'Huile et faire cuire au four pendant 5 minutes à 180°C ou sur une plaque de cuisson 2 minutes de chaque côté. Ou bien, faire cuire dans une poêle antiadhésive avec un filet d'Huile d'olive extra vierge.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)