

BRODETTO DI SCORFANO ALLO ZAFFERANO CON JULIENNE DI VERDURE



Ingrédients Menù

120 ml Olio extravergine di oliva - EK5
 15 g Fumetto di Pesce - BPO
 15 g Preparato in polvere allo zafferano - B90

Ingrédients

q.b. Sale e Pepe
 15 g Prezzemolo
 100 g Scalogo
 100 g Pomodori
 120 g Sedano bianco
 180 g Zucchine
 180 g Carote
 q.b. Vino bianco
 720 g Scorfano

Chef: Giovanni Pace

Sans gluten

Préparation

Per 6 persone

Pulire e sfilettare lo scorfano. Lavare e mondare le carote, le zucchine edil sedano, quindi, con l'aiuto di una mandolina, ricavarne delle tagliatelle. Tritare lo scalogno e, in una pentola capiente, farlo rosolare nell'Olio extravergine di oliva; aggiungere anche le tagliatelle di verdure facendole saltare per alcuni minuti. Aggiustare di sale e pepe, bagnare con il vino bianco e lasciar evaporare. A questo punto incorporare un litro d'acqua e portare ad ebollizione; inserire ora il Preparato allo zafferano precedentemente diluito con un poco d'acqua bollente e di seguito i filetti di scorfano, i pomodori tagliati a concassé, il Fumetto di pesce, il prezzemolo tritato e la foglia d'alloro. Chiudere la pentola con un coperchio e lasciar cuocere la zuppa per alcuni minuti. Distribuire il brodetto nei piatti e servirlo, a piacere, con crostoni di pane profumati all'aglio.