CALAMARATA DI PESCE IN BIANCO

Chef: Leonardo Pellacani

Ingrédients Menù

420 g Èmaremix - MZ1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Roux Bianco - BN1X

Ingrédients

q.b. Vino bianco

480 g Calamarata

q.b. Prezzemolo fresco

q.b. Aglio

q.b. Peperoncino fresco

240 g Cozze

6 Gamberone

150 g Vongole veraci

Préparation

Per 6 persone

Cuocere la calamarata in abbondante acqua salata. In una padella versare un filo d'Olio extravergine di oliva ed uno spicchio d'aglio, far rosolare l'aglio ed aggiungere i gamberoni già puliti. Scottare leggermente i gamberone e metterl da parte. Nel frattempo versare in padella l'Èmaremix già scolato ed insaporirlo con Olio e aglio, sfumando con un pò di vino bianco. Saltare le cozze e le Vongole veraci con olio aglio e prezzemolo poi aggiungerle al condimento. Aromatizzare con peperoncino fresco e un pò del liquido di governo dell'Èmaremix addensato con del Roux Bianco. Ultimare il condimento aggiungendo un pò di prezzemolo fresco. Scolare la pasta e saltarla nel condimento di pesce preparato. Impiattare aggiungendo il gamberone e servire.

© 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)