CALAMARI ALLA GRIGLIA CON POMODORINA, OLIVE E SCORZA DI LIMONE

Ingrédients Menù

100 g. Pomodorina - CA3

10 g. Olio extravergine di oliva - EK5

15 g. Ceci lessati - Z00

15 g. Olive Leccino denocciolate - Z92

Ingrédients

1 spicchio Aglio

120 g. Calamari

10 g. Peperone giallo a julienne

10 g. Asparagi a julienne

q.b. Sale & Pepe

q.b. Scorza Limone

q.b. Crescioni

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Prepariamo l'olio al basilico, scottiamo le foglie in acqua bollente per 10 secondi, poi le raffreddiamo in acqua e ghiaccio, scoliamo, asciughiamo bene e le frulliamo con l'olio extravergine di oliva, filtriamo il tutto e mettiamo il composto in un biberon. Tagliamo a julienne il peperone giallo e gli asparagi e li mettiamo in acqua ghiacciata. In una padella scaldiamo un filo d'olio extravergine di oliva e l'aglio in camicia, uniamo la Pomodorina, le Olive Leccino e i ceci e scaldiamo per qualche minuto. Nel frattempo cuociamo i calamari su una griglia e condiamo con un pizzico di sale. Impiattiamo la salsa al centro del piatto, disponiamo i calamari sopra, guarniamo con il peperone giallo e asparagi conditi con olio e sale, una grattugiata di scorza di limone e ultimiamo con qualche fogliolina aromatica e un filo d'olio extra vergine.

© 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)