CHICCHE DI PATATE CON BISQUE E MOLLUSCHI SU LETTO DI SALSA DI DATTERINI GIALLI



Ingrédients Menù

240 g Datterini gialli interi in succo - XM1X
240 g Èbisquedicrostacei - WJQX
960 g Chicche di patate - RE1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

q.b. Sale e Pepe
q.b. Prezzemolo
18 Gamberetti
18 Cozze
120 g Zucchine a cubetti

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Per 6 persone
In una padella aggiungere un pò di Olio extravergine di oliva e cuocere le zucchine fino a caramellarle, aggiungere quindi i gamberi e cuocere ancora per 1-2 minuti. A questo punto versare la Èbisquedicristacei, le cozze e le Vongole precedentemente aperte. Cuocere le Chicche di patate in acqua bollente salata, e non appena arrivano in superficie, scolarle e aggiungerle alla Salsa con un pò di prezzemolo. Frullare i Datterini gialli ed aggiustare di sale e pepe. Versare la Salsa ottenuta su un piatto, aggiungere le Chicche e i crostacei ed ultimare con un filo d'Olio extravergine di oliva.

© 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)