GUAZZETTO CON SEPPIE, OLIVE, CAPPERINI E BOTTARGA



Ingrédients Menù

15 g. Tris di olive piccantine - UO1

5 g. Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7

80 g. Pomodori pelati gialli interi nel loro succo - XT1

N° 1 Dorati - TN1

q.b. Bottarga di tonno - 11Z

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingrédients

q.b. Finocchietto

q.b. Sale & Pepe

N° 1 Spicchio d'Aglio

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Per 1 Persona

Frullare i Pomodori Pelati Gialli insieme ad un cucchiaio di liquido di governo di Èseppieafette, un filo d'olio extravergine di oliva, sale e pepe. Scaldare in un padellino a fuoco moderato. Nel frattempo far rosolare Èseppiafette in un padella con un filo d'olio e l'aglio in camicia per un minuto.

In una fondina versare il guazzetto di Pomodoro Gialli, posizionare al centro le fettine di seppie rosolate, guarnire con il Tris di Olive Piccantine e i capperini. Ultimare il piatto con la bottarga di tonno, Dorati, il finocchietto e 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)