

INSALATA DI MARE CON CARCIOFI ALLA GIUDIA



Chef: Giovanni Pace

Préparation

Per 6 persone

Scolare con cura èmaremix. In una casseruola scaldare un poco d'olio extravergine e farvi saltare i cuori di sedano tagliati a cubetti; aggiungere i peperoni a tocchetti, le olive nostraline, i capperini e il pesto rosso; infine incorporare anche il misto di pesce con parte del suo liquido di governo, alcuni grani di pepe verde e lasciar insaporire sul fuoco per qualche minuto. Trasferire nei piatti l'insalata di mare tiepida; completare con un carciofo alla Giudia a fette, un filo d'olio e una spolverata di prezzemolo tritato.

Ingrédients Menù

150 g. Peperone pronto - V41
30 g. Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7
30 g. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91
6 Carciofi alla Giudia - HD3
600 g. Èmaremix - MZ1
75 g. Pesto rosso - CG0K
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Pepe verde liofilizzato - PH9

Ingrédients

45 g. Cuore di sedano
q.b. Prezzemolo