MINI RED FRITTI CON BURRATA E OLIO AL BASILICO

Ingrédients Menù

3 Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

3 Fette sottili Zucchine

3 Fette sottili Speck

q.b. Uova

q.b. Pan Grattato

q.b. Olio per Friggere

180 g. Burrata

q.b. Basilico Fresco

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 lo mettiamo in un biberon. Tagliamo le zucchine a fettine lunghe e sottili, stessa cosa per lo speck. Scoliamo i Mini Red e li asciughiamo delicatamente. Andiamo a disporre su un piano le fettine di zucchine e le arrotoliamo attorno ai Mini Red, ripetiamo poi la procedura con lo speck. A questo punto andiamo immergerli nell'uovo sbattuto, poi nel pan grattato, ripetiamo una seconda volta, infine li lasciamo riposare in frigorifero. Nel frattempo prendiamo la burrata e la frulliamo con un minipimer. Friggiamo i Mini Red in olio caldo finché non risultano dorati. Impiattiamo versando la burrata frullata in una fondina, il fritto al centro, qualche foglia di basilico viola e ultimiamo con qualche goccia di olio al basilico.

© 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)