

MOULES FARCIÉS SUR VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 6 personnes.

Dans une poêle, faire chauffer un peu d'huile d'olive extra vierge avec l'ail et le persil haché. Unir les moules et les laisser s'ouvrir sur le feu. Utiliser le Fumetto Menù en le diluant avec le liquide des moules et en ajoutant l'eau nécessaire à la préparation de 1 070 g de bouillon de poisson, selon les indications figurant sur l'emballage. Incorporer les flocons de pommes de terre et un filet d'huile d'olive extra vierge et amalgamer le velouté. Pendant ce temps, dans une casserole, faire griller la chapelure dans l'huile, puis l'aromatiser avec le pesto de moutarde, les tomates et le persil hachés. Farcir maintenant les moules ouvertes avec la panure préparée. À ce stade, transférer la crème de pommes de terre dans les assiettes et disposer les moules farcies par-dessus. Terminer avec un tour de poivre du moulin, quelques brins de fenouil sauvage et un filet d'huile d'olive extra vierge à cru.

Ingrédients Menù

140 g Fiokki - PC0
20 g Pesto di Senape (Pesto de moutarde) - KK7
20 g Pesto di Senape (Pesto de moutarde) - KK7
20 g Tutto Sole - UA1
50 g Pane grattugiato senza glutine - 7028
q.s. Fumetto di Pesce (Fumet de poisson) - BP0
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

q.s. persil
q.s. poivre
q.s. fenouil sauvage
2 gousses d'ail
50 g chapelure
n° 30 moules