ORECCHIETTE AVEC ESPADON FUMÉ, PANZANELLA ET SAUCE ÈCACIOEPEPE



Ingrédients Menù

160g Pesce Spada Affumicato (Espadon fumé) (tranche) 1X9 - poids variable de 1,0 à 1,2 kg - 1X9
q.s. Ècacioepepe - S4QX
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC
q.s. Taralli classici (Taralli classiques) - 584M

Ingrédients

q.s. salade iceberg, quelques feuilles
250g orecchiette
q.s. sel et poivre
100g concombres
150g tomates rouges
100g oignon rouge doux d'Acquaviva
q.s. basilic frais
q.s. ail

Chef: Tommaso Ruggieri

Préparation

pour 4 personnes
Badigeonner les feuilles de salade iceberg avec un peu de sauce Ècacioepepe et ajouter un peu de taralli émiettés. Préparer tous les légumes de la panzanella : couper l'oignon en rondelles, peler et couper les concombres en cubes, couper les tomates en dés et hacher l'ail en morceaux. Mélanger tous les ingrédients avec l'huile d'olive extra vierge, saler et poivrer. Après quoi, couper l'espadon fumé en tranches fines. Faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée, les égoutter lorsqu'elles sont « al dente », les mélanger à la sauce et les servir dans les feuilles de salade, en ajoutant les tranches d'espadon précédemment coupées. Garnir avec un filet de sauce Ècacioepepe.

© 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)