

RAGOÛT DE MÉROU AU SAFRAN



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 6 personnes

Dans une poêle, ajouter un filet d'huile d'olive extra vierge et faire revenir l'oignon, les carottes et le céleri coupés en lanières. Assaisonner avec un peu d'ail et de persil. Ajouter ensuite aux légumes le bouillon obtenu avec le fumet de poisson. Poursuivre la cuisson et ajouter l'Ècernia. Ajouter les feuilles de laurier et la préparation au safran. Ajuster la densité avec un peu plus de bouillon et servir. Terminer le plat en le décorant avec une tomate Mini Red coupée en deux, une feuille de laurier, un tour de poivre et un filet d'huile d'olive extra vierge crue.

Ingrédients Menù

30 g Preparato in polvere allo zafferano (Préparation en poudre au safran) - B90

6 Mini Red - Pomodori semiseccchi pelati Pizzutello (Mini Red Tomates Pizzutello semi-séchées et pelées) - XN1X

800 g Ècernia - WG1X

q.b. Fumetto di Pesce (Fumet de poisson) - BPO

q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients

Poivre

Persil

Ail

120 g Céleri

120 g Carottes

60 g Oignon

Laurier