RAGOÛT DE MÉROU AU SAFRAN



Ingrédients Menù

30 g Preparato in polvere allo zafferano (Préparation en poudre au safran) - B90
6 Mini Red - Pomodori semisecchi pelati Pizzutello (Tomates Pizzutello semi-séchées et pelées) - XN1X
800 g Ècernia - WG1X
q.b. Fumetto di Pesce (Fumet de poisson) - BP0
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

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.

© 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)