

## RAGOÛT DE POISSON



### Ingédients Menù

20 g Capperini in olio extra vergine di oliva (Câpres à l'huile d'olive extra vierge) - XG7  
400 g Pomodorina - CA1  
50 g Olive Nostraline denocciolate (Olives Nostraline dénoyautées) - Z91  
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

### Ingédients

q.s. sauge  
q.s. romarin  
1 kg poissons mélangés (morue, daurade, saint-pierre, loup)

Chef: Monica Copetti

### Préparation

Doses pour 4 personnes

Couper le poisson en cubes, ajouter la sauce Pomodorina, les Câpres et les Olives Leccino. Aromatiser avec des feuilles de romarin et de sauge.

### Suggestions

Faire cuire dans une casserole à feu doux, après avoir mouillé le tout avec du vin blanc, pendant 30/35 minutes environ.

### PROCÉDÉ CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

Température : 80°C

Durée : 1 heure

Avant de servir, régénérer dans une poêle antiadhésive avec un filet d'Huile d'olive extra vierge, en ajoutant un peu d'eau si nécessaire