RAGOÛT DE POISSON

Ingrédients 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

Ingrédients

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

© 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)