

RAGOÛT DE POISSON



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

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)