SOUPE DE POMMES DE TERRE ET PESTO ROUGE AVEC POULPE ET CREVETTES



Ingrédients Menù

40 g. Pesto rosso (Pesto rouge) - CG0K

q.b. Capperi sotto sale (Câpres au sel) - U39

q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

100 g Soupe de pommes de terre

30 g Tentacules de poulpe

Basilic frais

Cresson pour décorer

60 g Crevettes crues

Sel et poivre

Persil

Écorce de citron

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Nous préparons l'huile de basilic : nous blanchissons les feuilles de basilic dans de l'eau bouillante pendant 10 secondes, puis nous les refroidissons dans de l'eau et de la glace, nous les égouttons, nous les séchons bien et nous les mélangeons à l'huile d'olive extra vierge, nous filtrons le tout et nous le mettons dans une bouteille. Nous coupons les crevettes au couteau pour en faire un tartare, nous les assaisonnons avec du sel, du poivre, du persil, de l'huile, du zeste de citron et nous les laissons au réfrigérateur. Nous faisons tremper les câpres dans du sel, puis nous les faisons frire dans de l'huile jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Faire chauffer la soupe de pommes de terre et ajouter le Pesto Rouge. Griller les tentacules de poulpe et les assaisonner avec un peu d'huile, de sel et de poivre. Dans une assiette, nous plaçons un plat de pâte au centre et nous le remplissons avec le tartare de crevettes. On verse la soupe dessus, on place le poulpe grillé autour de l'assiette et on dépose le tartare sur le dessus. On termine par un filet d'huile aromatisée au basilic et une feuille de basilic.

© 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)