

VELLUTATA DI PISELLI E MAZZANCOLLE



Ingrédients Menù

120 g Olio extravergine di oliva - EK5

300 g. Èmazzancolle - MJ1

q.b Gran Brodo - BD1

Ingrédients

q.b. Pepe

q.b. Sale

q.b. Scalogno

q.b. Prezzemolo

350 g. Piselli congelati

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

Scottare in acqua i piselli. Macinarli a crema aggiungendogli l'olio, il brodo vegetale e un goccio di liquido delle mazzancolle.

Aggiustare di sale e pepe.

Scolare le mazzancolle e saltarle per pochi minuti con lo scalogno e il prezzemolo tritato. Andare ad impiattare mettendo la vellutata di piselli e al centro le mazzancolle saltate. Decorare con un filo d'erba cipollina e servire.