VELOUTÉ DE POIVRONS ROUGES ET RASCASSE SUR FEUILLE AUTOMNALE



Ingrédients Menù

140 g Crema di peperoni rossi (Crème de poivrons rouges) - KN0K

n° 6 Foglia finger autunnale (Amuse-bouche en feuille d'automne) - 7083

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

Ingrédients

thym

ail

poivre

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Pour 6 personnes

Dans une poêle, faire revenir légèrement l'ail haché et le thym frais. Ajouter la sauce Èscorfano et laisser chauffer quelques minutes. Dans une casserole, faire chauffer la crème de poivrons en la délayant avec une goutte d'eau ou de bouillon. Dresser le plat en disposant d'abord la crème de poivrons, puis la feuille automnale et la rascasse. Décorer ensuite avec un brin de thym et assaisonner d'un tour de poivre du moulin et d'un filet d'huile.

© 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)