GUAZZETTO DI CERNIA ALLO ZAFFERANO

Ingredienti Menù

30 g Preparato in polvere allo zafferano - B90
6 Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X
800 g Ècernia - WG1X
q.b. Foglie di alloro intere - 1232
q.b. Fumetto di Pesce - BP0
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b. Pepe
q.b. Prezzemolo
q.b. Aglio
120 g Sedano
120 g Carote
60 g Cipolla

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone
In una padella aggiungere un filo d'Olio extravergine di oliva e far appassire la cipolla, le carote e il sedano tagliati a listarelle. Aromatizzare con un pò d'aglio e prezzemolo. Successivamente aggiungere alle verdure il Brodo fatto con il Fumetto di pesce. Continuando la cottura aggiungere Ècernia. Unire le Foglie di alloro e il Preparato allo zafferano. Regolare la densità con un altro pò di Brodo ed impiattare. Ultimare il piatto decorando con un pomodoro Mini Red tagliato a metà, una Foglia di alloro, una macinata di pepe e un filo d'Olio extravergine di oliva a crudo.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)