ASTICE GRATINATO IN SALSA MEDITERRANEA

Ingredienti Menù

150 g Soleggiati - TX1

180 ml Olio extravergine di oliva - EK5

30 g Preparato in polvere allo zafferano - B90

Ingredienti

6 Astici

200 g Pane in cassetta

15 g Parmigiano Reggiano

30 g Cipolla rossa

6 g Basilico fresco

8 g Prezzemolo fresco

q.b. Sale e Pepe

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone

Privare del bordo esterno il pane in cassetta e tagliarlo a pezzetti; tritarlo in un cutter insieme al Parmigiano grattugiato e al Preparato allo Zafferano. Inserire nella panure il prezzemolo tritato, 30 ml di Olio, pepe e sale. A questo punto scolare dall'olio di conservazione i pomodori Soleggiati e tritarli a coltello; trasferirli in una ciotola e unirli al basilico e alla cipolla tagliata a julienne, quindi condire con l'Olio rimasto. Dividere a metà gli astici, tagliandoli per il lungo e distribuire sulla polpa il pane profumato allo Zafferano. Scottare gli astici sulla griglia per 1 minuto da entrambe le parti e terminare la cottura in forno ventilato a 160° per 5 minuti. Servire gli astici gratinati insieme alla salsa di cipolle e Soleggiati.

© 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)