BIGOLI IN SALSA DI ACCIUGHE SU CREMA DI FRIARIELLI



Ingredienti Menù

10 g Buon brodo vegetale - BC1X
200 g Crema di friarielli - K20K
300 g Filetti di acciughe del Mar Adriatico in olio di girasole - M00X
90 ml Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

1 foglia Alloro
300 g Cipolla
480 g Bigoli
q.b. Sale e Pepe
3 spicchi Aglio
q.b. Vino bianco
600 ml Acqua

Chef: Giovanni Pace

Procedimento

Per 6 persone

Preparare il Brodo sciogliendo il prodotto Menù in 600 ml di acqua bollente. Nel frattempo tagliare a julienne una cipolla, quindi rosolarla in una padella insieme a 60 ml d'Olio extravergine di oliva e a due spicchi d'aglio schiacciati; allungare con un poco di Brodo e continuare a cuocere fino a quando la cipolla si sarà ridotta in crema. Incorporare ora le Acciughe e la foglia di alloro, sfumare con il vino bianco e altro Brodo, poi sobbollire per 15 minuti; frullare infine la salsa preparata. In abbondante acqua salata, cuocere al dente i bigoli. Intanto tritare lo spicchio d'aglio rimasto e soffriggerlo in padella insieme al resto dell'Olio extravergine di oliva; inserire la crema di Friarielli, aggiustare di sale e pepe e lasciar insaporire brevemente sul fuoco. Scolare i bigoli e farli saltare nel condimento alle Acciughe, quindi comporre dei nidi e accomodarli al centro dei piatti su di un letto di Crema di Friarielli.

Procedimento senza glutine

© 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)