BRODETTO DI SCORFANO ALLO ZAFFERANO CON JULIENNE DI VERDURE



Ingredienti Menù

120 ml Olio extravergine di oliva - EK5

15 g Fumetto di Pesce - BP0

15 g Preparato in polvere allo zafferano - B90

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe

15 g Prezzemolo

100 g Scalogno

100 g Pomodori

120 g Sedano bianco

180 g Zucchine

180 g Carote

q.b. Vino bianco

720 g Scorfano

Chef: Giovanni Pace

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Pulire e sfilettare lo scorfano. Lavare e mondare le carote, le zucchine edil sedano, quindi, con l'aiuto di una mandolina, ricavarne delle tagliatelle. Tritare lo scalogno e, in una pentola capiente, farlo rosolare nell'Olio extravergine di oliva; aggiungere anche le tagliatelle di verdure facendole saltare per alcuni minuti. Aggiustare di sale e pepe, bagnare con il vino bianco e lasciar evaporare. A questo punto incorporare un litro d'acqua e portare ad ebollizione; inserire ora il Preparato allo zafferano precedentemente diluito con un poco d'acqua bollente e di seguito i filetti di scorfano, i pomodori tagliati a concassé, il Fumetto di pesce, il prezzemolo tritato e la foglia d'alloro. Chiudere la pentola con un coperchio e lasciar cuocere la zuppa per alcuni minuti. Distribuire il brodetto nei piatti e servirlo, a piacere, con crostoni di pane profumati all'aglio.

© 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)