

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 ed il 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.