CAPESANTE ALLA PIASTRA CON SALICORNIA E ALICI CROCCANTI



Ingredienti Menù

300 g Èsalicornia - WM1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Piante aromatiche fresche

q.b. Funghi pioppini freschi

q.b. Zucchero

q.b. Pomodori datterini freschi

q.b. Sale e Pepe

q.b. Farina

1 spicchio Aglio

18 Alici

12 Capesante

q.b. Olio di semi

Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere alla piastra le capesante con Olio extra vergine di oliva. Salare e pepare. Friggere in abbondante olio bollente le alici infarinate, adagiarle su carta assorbente e salarle. Insaporire Èsalicornia in padella con Olio extravergine di oliva, mezzo spicchio d'aglio, sale e pepe. Appassire in forno i pomodori datterini con Olio, sale, pepe e poco zucchero. Rosolare i pioppini in padella con mezzo spicchio d'aglio, Olio extravergine di oliva, sale e pepe. Adagiare Èsalicornia sul piatto di servizio, adagiare le capesante cotte alla piastra, le alici, i pomodorini e i funghi. Condire con Olio extravergine di oliva e guarnire con piante aromatiche fresche.

Procedimento senza glutine

* Sostituendo la farina con la dicitura "senza glutine" in etichetta, la preparazione diventa Gluten Free.

© 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)