CAPESANTE IN GUAZZETTO DI CROSTACEI



Ingredienti Menù

300 g Èbisquedicrostacei - WJQX

q.b. Flower Mix Multicolor - 1716

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

36 Capesante

q.b. Prezzemolo

250 g Squacquerone

150 g Panna fresca

q.b. Basilico

q.b. Aglio

q.b. Brandy

q.b. Burro

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Togliere le capesante dal proprio guscio e saltarle in padella con un pò di burro. Fiammarle con brandy e continuare la cottura per pochi minuti aggiungendo prezzemolo tritato. In un tegame rosolare l'aglio, aggiungere la Èbisquedicrostacei e scaldare per pochi minuti. Nel frattempo montare lo squacquerone in planetaria con la panna fresca. Impiattare mettendo come base la Èbisquedicrostacei, aggiungere le capesante, un ciuffo di squacquerone e ultimare con la miscela di fiori per decorazione e Olio aromatizzato al basilico.

Procedimento senza glutine

Utilizzare prodotto che riporta in etichetta SenzaGlutine.

© 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)