CAPESANTE IN PORCHETTA CON PISTACCHI E VELLUTATA DI POMODORO



Ingredienti Menù

200 g Pomodorina - CA3

40 g Pesto ai pistacchi - BX7

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

18 Capesante

90 g. Pancetta

q.b. Brandy

q.b. Sale e Pepe

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Con l'aiuto di un mixer ad immersione frullare Pomodorina e passarla al colino fine. Lavare e asciugare con cura le capesante, quindi separare il corallo dalla noce che andrà avvolta nelle fettine di pancetta stagionata. Trasferire poi le noci di capesante in una pirofila ed infornarle a 200°C per qualche minuto. Nel frattempo in una padella scaldare un poco d'Olio extravergine di oliva e farvi saltare i coralli; sfumare con il brandy e aggiustare di sale e pepe. A questo punto scaldare leggermente la Pomodorina, distribuirla al centro dei piatti e accomodarvi sopra le capesante bollenti. Completare con i coralli saltati in padella e il Pesto ai pistacchi.

© 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)