CAPESANTE SCOTTATE CON COULIS DI FRAGOLE E CRUMBLE SALATO AL CACAO



Ingredienti Menù

20 g. Olio extravergine di oliva - EK5

80 g Coulis di fragole - D90X

q.b. Flower Mix Multicolor - 1716

Ingredienti

280 g. Capesante

25 g. Farina

20 g. Burro

15 g. Mandorle tritate

5 g. Cacao amaro

1 g. Sale e pepe

1 g. Zucchero

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 4 persone

In una bowl inserire il burro freddo da frigo, la farina, il cacao, le mandorle, lo zucchero e il sale. Impastare il tutto fi no ad ottenere un composto compatto e leggermente sgranato. Stenderlo su una teglia con carta da forno e cuocere a 160°C per 15 minuti circa. Nel frattempo pulire le capesante, tamponarle con carta assorbente e condire con Olio, sale e pepe. In una padella calda aggiungere l'olio extravergine d'oliva e scottare le capesante qualche secondo per lato. In un piatto versare a specchio la Coulis di fragole, aggiungere il crumble salato sbriciolato e a seguire posizionare le capesante. Decorare con fiori eduli, o erbette fresche a piacere, aggiungendo a crudo un filo di olio extravergine d'oliva.

© 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)