CODA DI ROSPO IN CROSTA DI PATATE CON PESTO DI SENAPE



Ingredienti Menù

120 g Pesto di Senape - KK7

q.b. Crema di peperoni rossi - KN0K

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Patate pronte al naturale - Z62

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe

360 g Yogurt intero

420 g Coda di Rospo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Tagliare le Patate a fette sottili e ricoprire il filetto di coda di rospo precedentemente salato e pepato. Cuocere in forno con un filo d'Olio per 15 minuti a 180°C. Preparare la salsa mescolando il Pesto di Senape con lo yogurt. Su di un piatto, stendere a specchio la salsa di Senape e posizionare centralmente la coda di rospo. Ultimare decorando con la Crema di peperoni rossi.

© 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)