COZZE RIPIENE SU VELLUTATA DI PATATE



Ingredienti Menù

140 g Fiokki - PC0
20 g Pesto di Senape - KK7
20 g Tutto Sole - UA1
q.b. Fumetto di Pesce - BP0
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

30 Cozze
2 spicchi Aglio
q.b. Prezzemolo
q.b. Pepe
q.b. Finocchietto

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone
In una padella scaldare un poco d'Olio extravergine di oliva insieme all'aglio e al prezzemolo tritato, quindi inserire le cozze e farle aprire sul fuoco. Utilizzare il Fumetto di Pesce stemperandolo con il liquido delle cozze ed aggiungendo l'acqua necessaria per preparare 1070 ml di brodo di pesce, secondo le modalità riportate sulla confezione. Incorporare i Fokki ed un filo d'Olio extravergine ed amalgamare la vellutata. Nel frattempo in una casseruola tostare nell'Olio il pane grattugiato ed aromatizzarlo con il Pesto di Senape, i pomodori Tutto Sole ed il prezzemolo tritati. Farcire ora le cozze aperte con la panure preparata. A questo punto trasferire la crema di Patate nei piatti e accomodarvi sopra le cozze ripiene. Completare con una macinata di pepe, qualche rametto di finocchietto selvatico ed un filo d'Olio extravergine di oliva a crudo.

© 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)