FARAONA ALLA DIAVOLA

Ingredienti Menù

100 g Salsa di fuoco - C57

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

1000 g Faraona ruspante

q.b. Cipolla di Tropea fresca tagliata a rondelle

q.b. Salvia fresca

q.b. Timo fresco

q.b. Rosmarino fresco

q.b. Menta

200 g. Pane grattugiato

1 spicchio Aglio fresco tritato

q.b. Pepe

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Per 6 persone

Tagliare la faraona a pezzi. Preparare la panatura piccante con la Salsa di fuoco, il pane grattugiato, l'aglio, le erbe aromatiche fresche finemente tritate a coltello ed il Sale alle erbe. Passare la faraona nella panatura generosamente. Disporre su di un piatto di servizio e decorare con rondelle di cipolla Tropea ed erbe aromatiche fresche.

Consigli del macellaio

Cuocere alla griglia o in padella aggiungendo Olio extravergine d'oliva a fuoco moderato.

© 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)