GRAN FRITTO DI VERDURE CON MAIONESE VEGANA



Ingredienti Menù

250 g Mix tecnico per frittura - Q81

30 g. Carciofi alla griglia - TO1

30 g. Maionese vegana - K60X

Ingredienti

q.b. Sale

q.b. Olio di girasole

300 ml Acqua

20 g. Broccoli

20 g. Zucchine

20 g. Peperone giallo

20 g. Peperone rosso

20 g. Carote

20 g. Cipolla bianca

Chef: Diego Ponzoni

Senza glutine

Procedimento

Procedimento senza glutine

Per 1 persona.

Preparare le verdure. Pelare le carote e tagliarle per il lungo, piuttosto sottili, utilizzando l'affettatrice. Tagliare allo stesso modo le zucchine. Pelare le cipolle e tagliarle a rondelle di circa 1 cm di spessore. Tagliare a fettine il peperone giallo e rosso e ricavare dal broccolo delle rosette non troppo grosse. Una volta pronte tutte le verdure, sbollentarle in acqua bollente per qualche secondo, passarle subito in acqua e ghiaccio e una volta ben raffreddate asciugarle tamponandole con molta cura con l'aiuto di carta assorbente. Scolare i Carciofi alla Giudìa dal liquido, tagliarli a fettine sottili e tamponarli con carta assorbente. Preparare la pastella seguendo le istruzioni sulla confezione. Scaldare l'olio ad una temperatura di circa 180-190°C, passare tutte le verdure (tranne i Carciofi) nella pastella e friggerle nell'olio finché non saranno ben croccanti. Successivamente friggere i Carciofi direttamente nell'olio. Una volta pronte tutte le verdure impiattare mettendo al centro del piatto, in una ciotola, la Maionese vegana ed intorno il fritto di verdure. Servire.
Per la pastella: mescolare il mix con acqua naturale (rapporto 1:1) per ottenere una pastella liscia. Se si desidera ottenere una pastella più grossa e croccante utilizzare il rapporto 1,2:1 (preparato/acqua).

© 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)