

## GUAZZETTO DI CERNIA ALLO ZAFFERANO



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone

In una padella aggiungere un filo d'Olio extravergine di oliva e far appassire la cipolla, le carote e il sedano tagliati a listarelle. Aromatizzare con un pò d'aglio e prezzemolo. Successivamente aggiungere alle verdure il Brodo fatto con il Fumetto di pesce. Continuando la cottura aggiungere Ècerna. Unire le Foglie di alloro e il Preparato allo zafferano. Regolare la densità con un altro pò di Brodo ed impiattare. Ultimare il piatto decorando con un pomodoro Mini Red tagliato a metà, una Foglia di alloro, una macinata di pepe e un filo d'Olio extravergine di oliva a crudo.

### Ingredienti Menù

30 g Preparato in polvere allo zafferano - B90  
6 Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semiseccchi pelati in olio - XN1X  
800 g Ècerna - WG1X  
q.b. Fumetto di Pesce - BPO  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

### Ingredienti

q.b. Pepe  
q.b. Prezzemolo  
q.b. Aglio  
120 g Sedano  
120 g Carote  
60 g Cipolla  
Foglie di Alloro