INSALATA DI MARE CON CARCIOFI ALLA GIUDIA



Ingredienti Menù

150 g. Peperonepronto - V41
30 g. Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7
30 g. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91
6 Carciofi alla Giudia - HD307
600 g. Èmaremix - MZ1
75 g. Pesto rosso - CG0K
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Pepe verde liofilizzato - PH9

Ingredienti

45 g. Cuore di sedano
q.b. Prezzemolo

Chef: Giovanni Pace

Procedimento

Per 6 persone
Scolare con cura èmaremix. In una casseruola scaldare un poco d'olio extravergine e farvi saltare i cuori di sedano tagliati a cubetti; aggiungere i peperoni a tocchetti, le olive nostraline, i capperini e il pesto rosso; infine incorporare anche il misto di pesce con parte del suo liquido di governo, alcuni grani di pepe verde e lasciar insaporire sul fuoco per qualche minuto. Trasferire nei piatti l'insalata di mare tiepida; completare con un carciofo alla Giudìa a fette, un filo d'olio e una spolverata di prezzemolo tritato.

Procedimento senza glutine

© 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)