SPEZZATINO DI PESCE



Ingredienti Menù

20 g Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7

400 g Pomodorina - CA1

50 g Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Salvia

q.b. Rosmarino

1 kg Pesce misto (merluzzo, orata, San Pietro, branzino)

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 4 persone

Tagliare il pesce a cubetti, aggiungere la Pomodorina, i Capperini e le Olive Leccino. Aromatizzare con foglie di rosmarino e salvia.

Suggerimenti

Cuocere in un tegame, a fiamma bassa, dopo aver sfumato con vino bianco per 30/35 minuti circa.

METODOLOGIA COTTURA A BASSA TEMPERATURA

Temperatura: 80°C

Durata: 1 ora

Prima di servire rigenerare in padella antiaderente con un filo d'Olio extra vergine d'oliva, aggiungendo un po'd'acqua all'occorrenza.

© 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)