SPIEDINI DI SEPPIA CON PANATURE AROMATIZZATE



Ingredienti Menù

100 g Pesto ai pistacchi - BX7

100 g Pesto di agrumi - BO7

100 g Salsa alle noci - C47

100 g Salsadoro - KQH

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

20 Seppioline

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 5 spiedini

Lavorare 100 g circa di Salsa o Pesto con 200 g di Pane grattugiato e usare il composto ottenuto come panatura aromatizzata.

All'occorrenza aggiungere Olio extra vergine d'oliva.

Suggerimenti

Infilare le seppioline nello stecco da spiedo e passarle nella panatura. Spruzzare con Olio e cuocere in forno 5 minuti a 180°C oppure su piastra 2 minuti per lato. In alternativa cuocere in una padella antiaderente con un filo d'Olio extra vergine d'oliva.

© 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)