TORCHIETTI CON PESCE SPADA AFFUMICATO, PEPERONI A CORNETTO E POMODORI



Ingredienti Menù

200g Dorati - TN1

250g Datterini gialli interi in succo - XM1X

250g Pesce Spada Affumicato (trancio) - 1X9

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

q.b. Semi di sesamo - R00

Ingredienti

300g Torchietti

80g Cipolla rossa

q.b. Aglio

150g Peperoni a cornetto

q.b. Sale e pepe

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 4 persone

Tagliare il Pesce spada a fettine sottili e poi ridurlo a listarelle (ma tenerne almeno 8 fettine da parte per la guarnizione finale). Scaldare una parte di Olio (pochissimo)in padella e porre le fettine di Pesce spada in modo da farle diventare croccanti e tenerle da parte. In padella scaldare il restante Olio, aggiungere la cipolla rossa, l'aglio, i peperoni a cornetto e cuocere a fuoco lento, regolando di sale e pepe. Togliere dal fuoco, aggiungere il restante Pesce spada tagliato a listarelle e i pomodori Menù (Dorati e Datterini gialli). A parte cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare al dente e mantecare con la salsa ottenuta. Se necessario aggiungere un goccio d'acqua di cottura per mantecare, servire con guarnizione di petalo di Pesce spada croccante e Sesamo.

© 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)