

VELLUTATA DI PEPERONI ROSSI E SCORFANO SU FOGLIA AUTUNNALE



Ingredienti Menù

120 g. Èscorfano - WF1
140 g. Crema di peperoni rossi - KN0K
n° 6 Foglia finger autunnale - 7083
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Pepe
q.b. Timo
q.b. Aglio

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

In una padella rosolare leggermente l'aglio tritato e il timo fresco. Aggiungere Èscorfano e scaldarlo per pochi minuti. In una casseruola scaldare la crema di peperoni diluendola con un goccio di acqua o brodo. Comporre il piatto inserendo prima la crema di peperoni, inserire centralmente la foglia autunnale e lo scorfanò. ultimare decorando con un rametto di timo, una macinata di pepe e un filo d'olio.