VELLUTATA DI PEPERONI ROSSI E SCORFANO SU FOGLIA AUTUNNALE



Ingredienti Menù

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 scorfano. ultimare decorando con un rametto di timo, una macinata di pepe e un filo d'olio.

© 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)