

VELLUTATA DI PISELLI E MAZZANCOLLE



Ingredienti Menù

120 g Olio extravergine di oliva - EK5
300 g. Èmazzancolle - MJ1
q.b Gran Brodo - BD1

Ingredienti

q.b. Pepe
q.b. Sale
q.b. Scalognino
q.b. Prezzemolo
350 g. Piselli congelati

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Scottare in acqua i piselli. Macinarli a crema aggiungendogli l'olio, il brodo vegetale e un goccio di liquido delle mazzancolle.

Aggiustare di sale e pepe.

Scolare le mazzancolle e saltarle per pochi minuti con lo scalogno e il prezzemolo tritato. Andare ad impiattare mettendo la vellutata di piselli e al centro le mazzancolle saltate. Decorare con un filo d'erba cipollina e servire.