VELLUTATA DI PISELLI E MAZZANCOLLE



Ingredienti Menù

120 g Olio extravergine di oliva - EK5

300 g. Èmazzancolle - MJ1

q.b. Gran Brodo - BD1X

Ingredienti

q.b. Pepe

q.b. Sale

q.b. Scalogno

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.

Procedimento senza glutine

© 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)