

ASTICE GRATINATO IN SALSA MEDITERRANEA



Ingredienti Menù

150 g Soleggiati - TX1
180 ml Olio extravergine di oliva - EK5
30 g Preparato in polvere allo zafferano - B90

Ingredienti

6 Astici
200 g Pane in cassetta
15 g Parmigiano Reggiano
30 g Cipolla rossa
6 g Basilico fresco
8 g Prezzemolo fresco
q.b. Sale e Pepe

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone

Privare del bordo esterno il pane in cassetta e tagliarlo a pezzetti; tritarlo in un cutter insieme al Parmigiano grattugiato e al Preparato allo Zafferano. Inserire nella panure il prezzemolo tritato, 30 ml di Olio, pepe e sale. A questo punto scolare dall'olio di conservazione i pomodori Soleggiati e tritarli a coltello; trasferirli in una ciotola e unirli al basilico e alla cipolla tagliata a julienne, quindi condire con l'Olio rimasto. Dividere a metà gli astici, tagliandoli per il lungo e distribuire sulla polpa il pane profumato allo Zafferano. Scottare gli astici sulla griglia per 1 minuto da entrambe le parti e terminare la cottura in forno ventilato a 160° per 5 minuti. Servire gli astici gratinati insieme alla salsa di cipolle e Soleggiati.