

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

MARGHERITE AL SAPORE DI MARE

Tempo di cottura: 5-6 minuti
da che l'acqua riprende il bollore.

Resa dopo la cottura: 20 %
Porzioni per cartone (3 Kg): 25

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

Le Margherite al sapore di mare,
dal profumato e delicato
ripieno di pesce, si abbinano
a qualsiasi tipo di salsa "marinara".
Ottimo l'abbinamento con pesci
di acqua dolce come salmone,
trota, storione e gamberi di
fiume.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Margherite

AL SAPORE DI MARE

MARGHERITE AL SAPORE DI MARE *con* ASPARAGI VERDI *e* DADOLATA DI RICCIOLA *con* POMODORINI DA FILO

480 g di Margherite al sapore di mare
400 g di ricciola fresca
350 g di pomodorini da filo
100 g di asparagi verdi
40 g di olio extravergine di oliva
20 g di porro tritato
20 g di pecorino Silano grattugiato,
sale, pepe
40 g di prezzemolo riccio

Chef Cosimo Pasqualino / Ass. Cuochi di Reggio Calabria

Pulite con cura e private delle lisce la ricciola; tagliatela a dadi grossolani. Con le lisce e la coda fate del fumetto di pesce ben ristretto. A parte in un saltie-re fate appassire il porro nell'olio, aggiungete i dadini di ricciola e rosolateli; aggiungete subito dopo i pomodori tagliati e privi dei semi. Lasciate cuocere per circa 7/8 minuti e unite le punte di asparagi precedentemente sbollentate in acqua salata. Regolate di sale e pepe.

Cuocete le Margherite al sapore di mare in abbondante acqua bollente salata, cola-tele al dente e unitele alla salsa ottenuta. Terminate il piatto con la mantecatura di pecorino e di fumetto di pesce. Guarnite infine con il prezzemolo riccio.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto