

PANTACCE RISOTTATE ALLA BISQUE DI CROSTACEI E TRIGLIE



Tempo: 30 min. Difficoltà: Bassa Persone:

INGREDIENTI

Pantacce “Granoro Dedicato”	Cipolla
3 Gamberi rossi	Basilico
3 Scampi	Sedano
2 Triglie	Carota
Olio Extravergine d’oliva “Granoro Dedicato”	

PREPARAZIONE

Per la bisque

Sgusciare i gamberi e gli scampi, tenendo le code da parte in frigo; con la testa e i carapaci fare una bisque.

Sfilettare le triglie e tenerne da parte i filetti.

Con le teste e con le lische fare un fumetto di pesce.

Ottenuto il fumetto e la bisque, aggiungere in un tegame un filo d’Olio Extravergine d’oliva “Granoro Dedicato”, far rosolare l’aglio, un paio di pomodorini e aggiungere le Pantacce “Granoro Dedicato”.

Ogni due minuti aggiungere un cucchiaio di bisque e uno di fumetto fino a cottura della pasta.

Una volta cotte le Pantacce “Granoro Dedicato”, aggiungere i gamberi rossi, gli scampi e i filetti di triglia



e mantecare il tutto.



www.scuoladelgusto.it