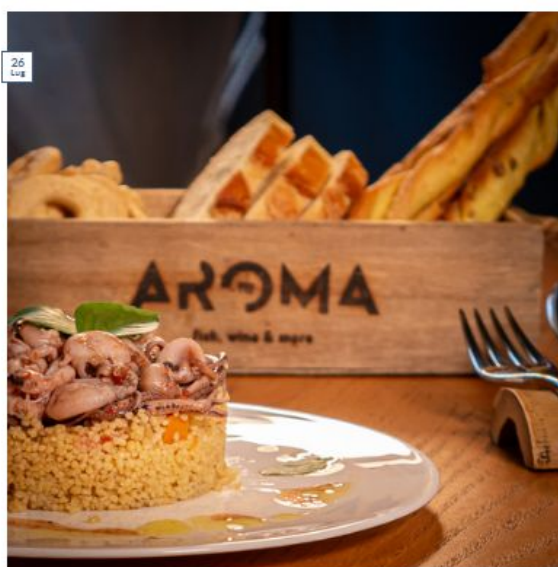


BRESCIAUP

RUBRICA

TOUR DEL GUSTO | Luglio

PUBBLICATO IL 26 LUGLIO 2019 DA BSUPMAG



POLIPETTI DEL TIRRENO ALL'AROMA DI BASILICO.

Ingredienti

- Polipetto del tirreno
- cous cous
- Verdure distagione
- (carote, zucchine, pomodorini, melanzane)
- Bisque di gamberi
- Olio Evo aromatizzato
- Basilico

Procedimento

1. I polipetti vengono cotti, dopo esser stati puliti, a bassa temperatura (62 gradi centigradi per 30 minuti), in una busta sotto vuoto con aromi, salsa di pomodoro e bisque di gamberi.
2. A parte viene realizzato il cous cous cotto con acqua, sale e olio Evo, poi condito con verdure di stagione quali carote, zucchine, pomodorini ciliegino e melanzane (tutte le verdure sono a chilometro zero e vengono raccolte dalla nostra contadina Serafina dell'azienda agricola il Frutto in via Stretta).
3. Infine l'olio al basilico per infusione a 60 gradi per 1 ora, sotto vuoto e poi filtrazione.
4. Il piatto poi è assemblato formando una base di cous cous, aggiungendo i polipetti con la loro salsa di cottura ed infine l'olio al basilico