

Ristorante
GUALDO DEL RE

Località Notri 77

Suvereto (LI)

Ricetta de LA ROTTA DEL VINO

Capésante alla crema di zafferano con peperoni rossi croccanti e frittatine di porri

Per 5 persone:

15 capésante
10 scalogni
1/2 peperone rosso
1/2 bustina di zafferano in polvere(buono)
1 bicchierino de caffè di Martini extra dry
200 g di panna fresca
sale
2 noci di burro
prezzemolo tritato

Per le frittate:

3 uova
1 porro grande
sale, pepe, olio

Preparazione:

Cuocere gli scalogni tritati bene con il burro, quando sono rosolati bene aggiungere le capésante fino alla cottura, aggiungere il vermut ed il sale. Attendere l'evaporazione, dopo di che aggiungere la panna, lo zafferano, i peperoni e lasciare ritirare, fino ad ottenere un crema abbastanza densa. Servire in una fondina con le frittate il prezzemolo e dei crostini di pane.

Chef: **Gianmaria Margelli**
Imbarcazione "CONSTELLATION"

LA ROTTA DEL VINO

mese gastronomico

maggio 2007

MENU
DEGUSTAZIONE

Capésante alla crema di zafferano con peperoni rossi croccanti e frittatine di porri

Abbinato al vino Strale

Cacciucco di polpo alle more di rovo

Tagliolini neri di seppia con calamari e cozze con crema di prezzemolo

Abbinato al vino Valentina

Gnocchetto giallo allo zafferano con vongole e basilico

Abbinato al vino Strale

Filetto di tonno ai pistacchi e sesamo con scalogno glassato

Abbinato al vino Senzansia

Parfait di vaniglia e miele con cialde e gelatina di Aleatico

€35,00

Bevande escluse