



PANTACCE RISOTTATE ALLA BISQUE DI CROSTACEI E TRIGLIE

Ingredienti

Pantacce "Granoro Dedicato"
3 Gamberi rossi
3 Scampi
2 Triglie
Olio Extravergine d'oliva "Granoro Dedicato"
Aglione
Cipolla
Basilico
Sedano
Carota

Procedimento

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 lisce 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 cucchiaino 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.