

Pro Loco Oglianico - APS: tel. e fax. 0124.243674

Internet: www.prolocooglianico.it

E-mail: info@prolocooglianico.it



IX° CONCORSO DI CUCINA STORICA MEDIEVALE "MESSER CHEF"

RICETTA OBBLIGATORIA

PESCE IN SALSA DI ZAFFERANO

INGREDIENTI

Per la salsa:

Farina	Brodo di verdure
Cipolla	Buccia di limone
Burro	Panna liquida
Zafferano	Sale
Vino bianco	

Per il pesce:

Pesce
Farina
Limone spremuto

PROCEDIMENTO

Far rosolare la cipolla tritata nel burro, aggiungere zafferano e sale, stemperare e sfumare con il vino bianco. Far cuocere due minuti e aggiungere il brodo lasciando restringere a metà. Sfilettare il pesce e condirlo con sale e limone poi infarinarlo e farlo dorare nel burro. Aggiungere la panna e poca scorza di limone alla salsa quindi versare su un piatto e adagiarvi sopra il pesce.