



SOPARS GASTRONÒMICS Venècia

28 DE FEBRER

RESTAURANT NORAI DE L'MMB

MENÚ

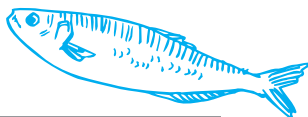
APERITIU

Sardines "en saor"



ENTRANT

Amanida de calamars amb mongeta tendra,
pecorino i oliva de kalamata



PLAT PRINCIPAL

Spaghetti al nero di sepia

POSTRES

Galeta amb sabayon

BEGUDA

Copa de cava Duc de Foix
Vi blanc Like 2018, del celler Torre del Veguer (DO Penedès)
Aigua/ Refresc

CAFÈ

Bacaro

*Menú ideat per Maurizio de Vei,
creador culinari del restaurant
venecià Bacaro, situat al carrer
Jesusalem 6, darrera el mercat de
la Boqueria de Barcelona.*

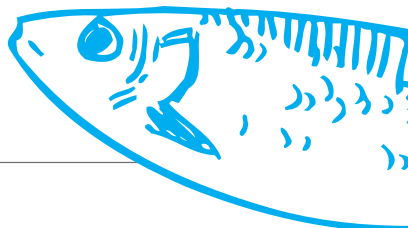
Podeu fer les vostres reserves a:
reserves@norai.org



RECEPTA

"SARDE IN SAOR"

(SARDINES EN SABOR)



INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

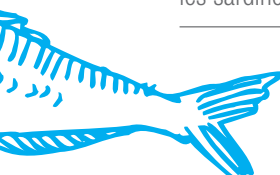
- Sardines
- Ceba
- Panses
- Pinyons
- Farina
- Oli vegetal
- Sal
- Farina
- Oli vegetal
- Sal

ELABORACIÓ

Netegem les sardines i les hi traiem l'espina, de manera que quedin obertes com si fossin papallones. Les arrebossem amb farina amb una mica de sal. Posem a escalfar un cassó amb oli vegetal abundant. Hi fregim les sardines fins que agafin una consistència cruixent.

Mentrestant, tallem la ceba en forma d'anelles d'un centímetre, hi afegim panses i pinyons, una mica de vi blanc i vinagre i ho fregim tot plegat fins que agafi una consistència cruixent.

Quan estigui tot fregit, muntem les sardines amb una primera base de ceba, panses i pinyons amb les sardines a sobre. Hi posem vinagre abundant fins a cobrir. Tornem a posar una altra capa de ceba, panses i pinyons amb les sardines a sobre i vinagre abundant i així successivament fins a acabar totes les sardines i la ceba.



Organitza:

mmb MUSEU MARÍTIM DE BARCELONA

norai

CAP > MAR

CUINA

Col·labora:

