

Stefano FRANCIOSO – Chef du Maya Mia

BRANDACUJUN - FR



Le chef Stefano de Maya Mia partage un menu simple mais délicieux

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de stockfish cuit
400 g de pommes de terre
100 g d'huile d'olive extra vierge
1 gousse d'ail
30 g Persil
Sel

Préparation

Nettoyer le stockfish, éplucher et couper les pommes de terre en cubes de 4 cm et mettre le tout à ébullition.

Égoutter

Dans un bol, écraser l'ail et incorporer les pommes de terre et le stockfish avec l'huile et le persil haché. Mélanger jusqu'à atteindre une consistance crémeuse régulière et ajouter le sel à votre goût.

Servir sur un croûton

Bon Appétit 😊

**MAYA
MIA**
RESTAURANT ITALIEN



Chef Stefano Francioso from Maya Mia

BRANDACUJUN - EN



Head chef Stefano from Maya Mia shares a simple but delicious menu

Ingredients for 4 people

- 500 g stock fish (or salted cod)
- 400 g potatoes
- 100 g extra virgin olive oil
- 1 clove of garlic
- 30 g Parsley
- Salt

Preparation

Clean the stock fish, peel and cut the potatoes into 4 cm cubes, put it all in water and bring to the boil.
Drain

In a bowl, mash the garlic and stir in the potatoes and stock fish with the oil and chopped parsley and mix until you have achieved a smooth creamy consistency - add salt to taste.

Serve on a crouton

Bon Appétit 😊



Capo Stefano Francioso de Maya Mia

BRANDACUJUN - IT



Il capo chef Stefano di Maya Mia condivide un menù semplice ma delizioso

Ingredienti per 4 persone

500 g di stock ittico (o merluzzo salato)
400 g di patate
100 g di olio extra vergine di oliva
1 spicchio d'aglio
30 g Prezzemolo
Sale

Preparazione

Pulire il pesce da brodo, pelare e tagliare le patate a cubetti di 4 cm, mettere il tutto in acqua e portare ad ebollizione.
Scolare

In una ciotola, schiacciare l'aglio e mescolare le patate e il pesce con l'olio e il prezzemolo tritato e mescolare fino ad ottenere una consistenza cremosa e liscia - aggiungere il sale a piacere.

Servire su un crostino

Bon Appétit 😊

