NIDI DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA



Ingredienti Menù

120 gr. Dorati - TN1

270 gr. Hummus di ceci bio - ZC70B

60 gr. Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7

60 gr. Olive Leccino denocciolate - Z91

q.b. Buon brodo (vegetale) - BC1

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b. basilico

q.b. sale

q.b. pepe nero

720 gr. filetto di branzino

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Sfilettare e deliscare i branzini. Con l'aiuto di un coltello rifilare i filetti ottenuti e tagliarli a metà per il lungo, avendo cura di lasciarne unita un'estremità. Su di una placca rivestita di carta forno sistemare i filetti di pesce a forma di nidi, quindi condirli con un filo d'olio extravergine, pepe e sale. Infornare a 180° per dieci minuti. Scaldare l'hummus sul fuoco e diluirlo con del brodo vegetale o di pesce. Stendere la salsa su ciascun piatto. Accomodarvi i nidi di branzino e decorare con le olive, i pomodorini Dorati e i capperini scaldati in padella. Ultimare il piatto con dell'olio aromatizzato al basilico e una macinata di pepe.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)