

## FILETTO DI BRANZINO CON MINI RED SU LETTO DI SPINACI



### Ingredienti Menù

180 g Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X  
60 g Pasta di pistacchio pura - L30  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

800 g Branzino fresco  
360 g Spinaci freschi  
q.b. Sale e Pepe

Chef: Leonardo Pellaracani

Senza glutine

### Procedimento

Per 6 persone

Dividere in due parti i filetti di branzino, quindi in una padella scaldare un poco d'Olio extravergine d'oliva e dorare per qualche minuto il pesce dal lato della pelle. Nel frattempo lavare con cura gli spinaci, poi, in una casseruola, saltarli velocemente con un filo d'Olio in modo da lasciarli croccanti; insaporire con sale e pepe. A questo punto comporre il piatto disponendo al centro gli spinaci e accomodandovi sopra due filetti di branzino. Completare con i pomodori Mini Red caldi e un filo di Crema di pistacchio.